CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® Cooktops

Models
P24WK
PC36
PC48

Thermador®

A Special Message to our Customers

Thank you for selecting the Thermador Professional® Cooktop. We recommend that you take time to read this entire booklet before using your new appliance for the first time.

The booklet contains suggestions we believe will be helpful as well as directions for using all the features of this cooktop. Keep it in a handy place, as it has the answers to questions that may occur when you start to cook.

Let us know if we can help you. When you write, please include the model and serial numbers of your cooktop.

Sincerely,

Thermador Consumer Scientists

⚠ WARNING:

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas suppler.

⚠ AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous peine d'un incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cette cuisinière ou de tout autre appareil.

— SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

The Thermador Professional® Cooktops are built-in units available in a number of configurations. Models PC486GE, PC486GL, PC484GGE and PC484WK feature a gas cooking surface with six sealed burners and an electric griddle, six sealed burners and a gas grill, four sealed burners with an electric griddle and a gas grill, or four sealed burners with a wok, respectively. Models PC364GE, PC364GL, and PC366 feature a gas cooking surface with four sealed burners and an electric griddle, four sealed burners and a gas grill, or six sealed burners. Models P24WK and PC484WK have a high output WOK burner rated at 30,000 BTU/HR.

IMPORTANT

All Cooktops having less than 12" (305 mm) horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the Cooktop must be installed with a Thermador Low Back Backguard. If more than 12" (305 mm) horizontal clearance exists, a Thermador Island Trim may be used instead of the backguard. Before using the Cooktop, insure that it is equipped with the appropriate Low Back Backguard or Island Trim. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.

Cooktops are shipped by the factory to operate on natural gas. Verify the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance.

If the location/job site requires a conversion from one type of gas to another, contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador (800/735-4328). The field conversion kit for all Professional cooktops (PC series) is Thermador Model PLPKIT. Field conversion must be done by qualified service personnel only.

⚠ CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 millibars) water column.

Contents

Introduction 1
Gas Type Verification 1

SECTION ONE: General Safety Instructions
Electrical Requirement and Grounding Instructions 2
Safety Precautions ..... 3 – 4

SECTION TWO: Before You Begin
Before Using Your Cooktop for the First Time 5

SECTION THREE: Description
Model & Parts Identification – PC48 6
Model & Parts Identification – PC36 7
Model & Parts Identification – P24WK 8

SECTION FOUR: Using the Cooktop
Sealed Burners 9
ExtraLow® Burners 10
Electronic Igniter 10
Flame Setting Guidelines 11
Cookware Recommendations 12
Specialty Cookware 13
Surface Burner Cooking Recommendations ..... 14 – 15
Using the Grill ..... 16 – 18
Grill Cooking Recommendations ..... 19 – 20
Using the Griddle 21
Griddle Cooking Recommendations 21

SECTION FIVE: Wok Operation
Before Using Prepare Wok 5
Using the Wok 22
Wok Operation 23

SECTION SIX: Care and Maintenance
Cooktop and Wok Cleaning Recommendations ..... 24 – 28

SECTION SEVEN: Before Calling For Service
Do-It-Yourself Maintenance 29
Before Calling For Service 30
Data Rating Plate 30
Warranty 33

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.1, The STANDARD FOR HOUSEHOLD COOKING GAS APPLIANCES. IN CANADA TESTED IN ACCORDANCE WITH CAN/CGA 1.1 - M81, STANDARD for DOMESTIC GAS RANGES.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1 current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue or the Can - B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1.

⚠ Safety Precautions

ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

PLEASE READ CAREFULLY

All Cooktop models and the Wok require an electrical circuit rated at 120 volts, 60 Hz., 10 Amps, except models with electric griddle require 15 Amp circuits.

For personal safety, this appliance must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply.

Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE SEPARATE GROUND WIRE OR THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances by a qualified electrician.

It is recommended that a dedicated circuit servicing this appliance be provided.

⚠ CAUTION - ALL MODELS

In Case of an Electrical Failure

If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniters on the cooktop burners, **turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes** for the gas to dissipate before lighting the cooktop burner manually.

To light the cooktop burners and grill manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to HI. During a power failure, you can manually light the standard cooktop burners and grill only, but each must be lit with a match.

DO NOT attempt to light the two left burners manually. These burners are equipped with the ExtraLow® feature and cannot be lit manually.

See Pages 11 and 29 for additional information on manually lighting the burners.

⚠ CAUTION

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

Your new Thermador Professional® Cooktop has been designed to be a safe, reliable appliance when properly used and cared for. Read all instructions in this Care and Use Manual carefully before using this cooktop.

⚠WARNING: These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Use extreme care when using this restaurant-caliber cooktop as this appliance provides intense heat.

When using kitchen appliances, these basic safety precautions must be followed:

• Insure proper installation and servicing. Follow the installation instructions provided with this product. Have the cooktop installed and electrically grounded by a qualified technician.

• Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located so that you know how and where to turn off the gas to the cooktop.

• If you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instruction.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

• In the event a burner goes out and **gas escapes,** turn off the burner and open a window or a door. Do not attempt to use the cooktop until the gas has had time to dissipate. **Wait at least 5 minutes before using the cooktop.**

• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

• Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. If children are allowed to use the appliance, they must be closely supervised.

⚠CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

• Never use any part of the cooktop for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.

• If the cooktop is near a window, **be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners;** they could catch on fire.

• DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

• Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with or too close to any element, burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

• Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot elements, hot burners, or burner grates.

• For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

• Do not use aluminum foil as a shield against food spills or drippings around the burners or control panel area. This could obstruct the flow of combustion and ventilation air. This can also damage the finish of the cooktop.

⚠WARNING: The appliance is for cooking food. Based on safety considerations, never use the Cooktop to warm or heat a room or for other purposes. Such uses can create a burn or harmful by-product hazard and can damage the Cooktop.

• When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREAS** adjacent to the burners, which may become hot enough to cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

• **Never leave the cooktop unattended** when using high flame settings. Boil-overs cause smoking and greasy spills that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See inside the front cover regarding gas leaks.

• **Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop use.** This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

• **Do not heat unopened food containers;** a buildup of pressure may cause the container to burst.

• During cooking, **set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.**

• Use caution to insure that drafts like those from forced air vents or fans do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pot.

• **Always use utensils that have flat bottoms, large enough to cover the burner.** The use of undersized utensils can expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

• To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spills, **position handles of utensils inward** so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas or the edge of the cooktop.

• **Hold the handle of the pan** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.

• **Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.**

• The optional **cutting board accessory must be removed** before operating the griddle.

• **GREASE IS FLAMMABLE.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect. Clean after each use.

• For proper lighting and performance of the burners, **keep the ports clean.** It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters click. See Page 24 for cleaning Star Burner ports.

> **⚠ WARNING**
>
> After a spill or boil over, turn off the burner and clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

• **Clean the cooktop with caution.** Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.

• **Do not use flammable cleaners when cleaning the grill.**

• **Be sure all cooktop and grill controls are turned off and the cooktop and grill are cool** before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemicals that produce the spraying action can, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

• Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.

• **CAUTION: To reduce the risk of fire,** keep the exhaust hood free of grease. Clean the ventilator hood and filters above the cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.

• **In case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop, follow hood manufacturer's instructions.**

• **Install a smoke detector** in or near the kitchen.

• **California Proposition 65 Warning:** The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Cooktop for the First Time

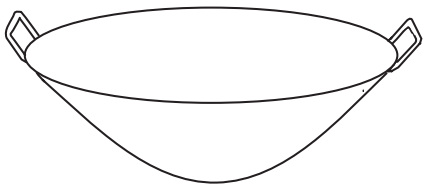
1. Check that you have all the items listed for your model, as shown in the table below.
2. Record the Model and Serial number of your appliance as described on Page 30. This may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card included with this product; then mail it to the indicated address.
3. Optional Accessories: Grill Plate, Grill Cover, Griddle Cover, Cast Iron Wok Ring, Chopping Board for built-in griddle area. A portable griddle and other accessories are available from your Thermador dealer.
4. Ensure that the burner caps are seated correctly on the burner bases. Turn on each burner to check for proper flame color. See Page 11 for details.

Description	PC364GE	PC364GL	PC366	PC484GGE	PC484WK	PC486GE	PC486GL	P24WK
Star Burner® caps	4	4	6	4	4	6	6	
Burner Grates	2	2	3	2	2	3	3	
Control Knobs	5	5	6	6	5	7	7	1
Cast Iron Grill Grate		1		1			1	
Stainless Steel Radiant		1		1			1	
Removable Griddle	1			1		1		
Wok Pan and Lid					1			1
Product Registration Card	1	1	1	1	1	1	1	1
Backguard	*	*	*	*	*	*	*	*
Installation Instructions	1	1	1	1	1	1	1	1

* Backguard or Island Trim must be ordered separately. These are not included with the cooktop shipment.

BEFORE USING YOUR WOK THE FIRST TIME

Remove all packaging materials and temporary labels from the Wok Pan.

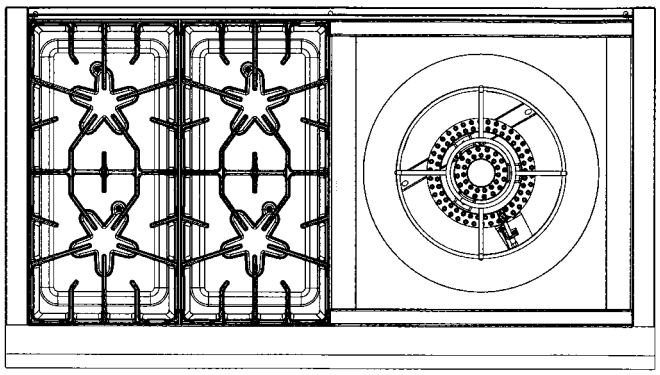


1. For Models P24WK and PC484WK, check that you have these items:
   • One Wok Pan with Lid and Trivet.
2. The first time the Wok Pan is used, clean the surface thoroughly with hot soapy water. **The initial cleaning is needed to remove the protective oil coating.** Dry thoroughly.
3. Apply a light coat of vegetable oil (do not use corn or olive oil) to the entire inside and outside surface with a paper towel.
4. Heat the Wok Pan on a medium setting until cooking surface turns golden brown. Cool wok.
5. Repeat this procedure several times. This seasoning seals the pores of the metal, keeps food from sticking, and prevents the Wok from rusting.
6. Wipe off excess oil before using or storing the Wok Pan. Do not scour because scouring will remove seasoning.

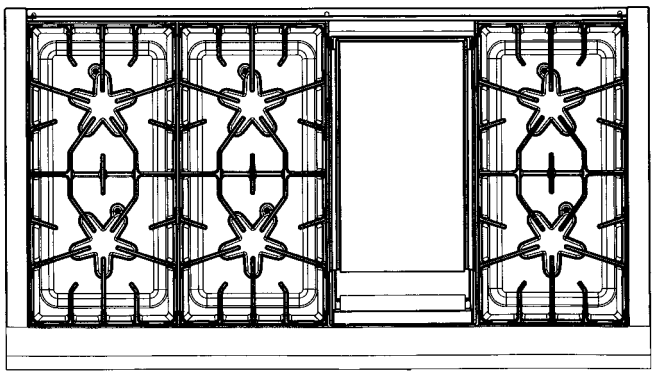
BEFORE USING YOUR ELECTRIC GRIDDLE THE FIRST TIME

Clean the surface with hot soapy water. Rinse thoroughly with clear water. Check adjustment of griddle plate, for slight tilt forward. See INSTALLATION MANUAL. The griddle is now ready to use.

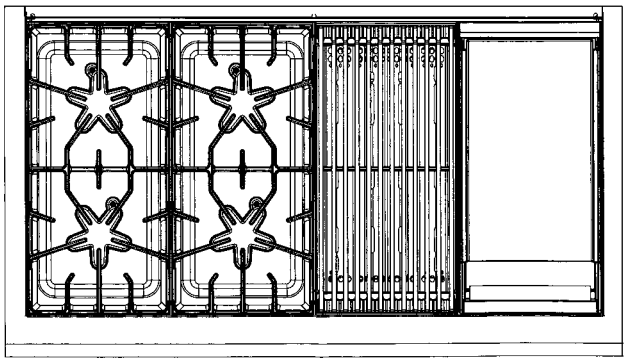
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 48" MODELS



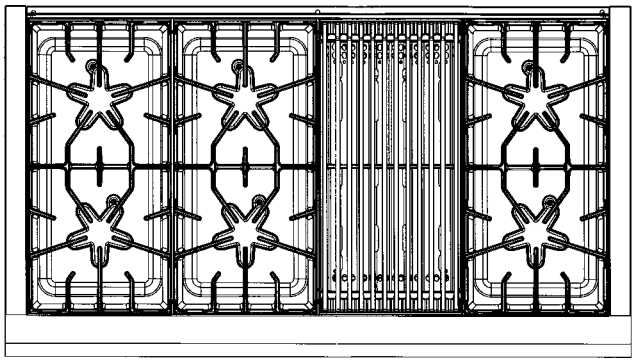
Model PC484WK
(4 Burners and Wok)



Model PC486GE
(6 Burners and Griddle)



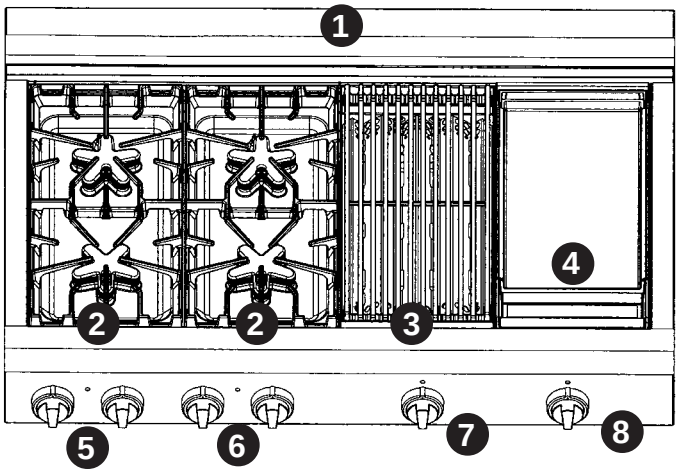
Model PC484GGE
(4 Burners and Griddle and Grill)



Model PC486GL
(6 Burners and Grill)

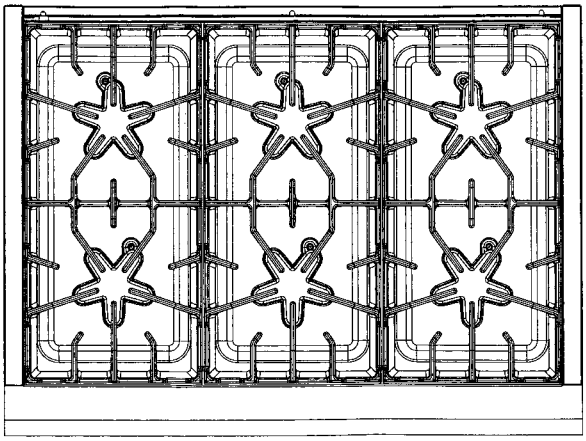
Key for PC48 Models

1 – 12” Low Back or Island Trim (ordered separately)
2 – Burner Grates & Burners
3 – Grill (PC484GGE and PC486GL)
4 – Griddle (PC484GGE and PC486GE)
5 – Control Knobs, ExtraLow® Burners
6 – Control Knobs, Standard Burners
7 – Control Knob, Grill
8 – Control Knob, Griddle Thermostat

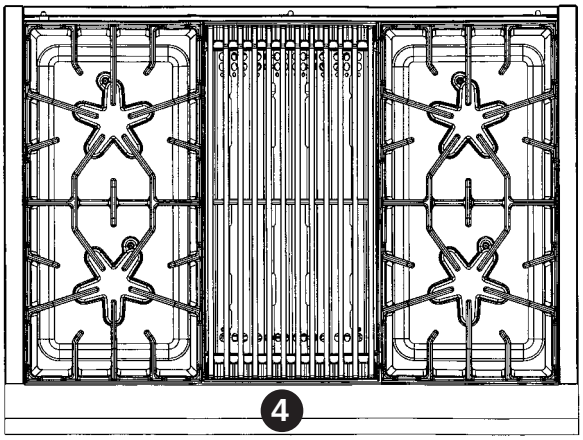


Model PC484GGE

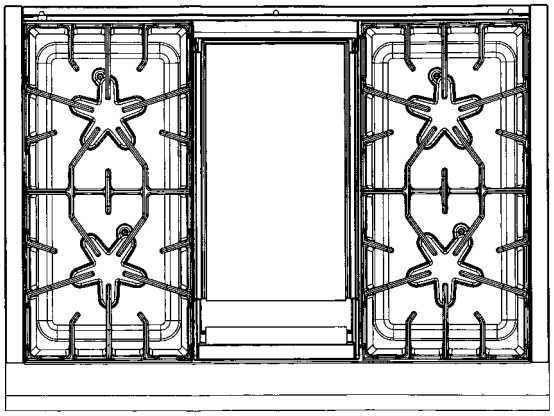
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 36" MODELS



Model PC366
(6 Burners)



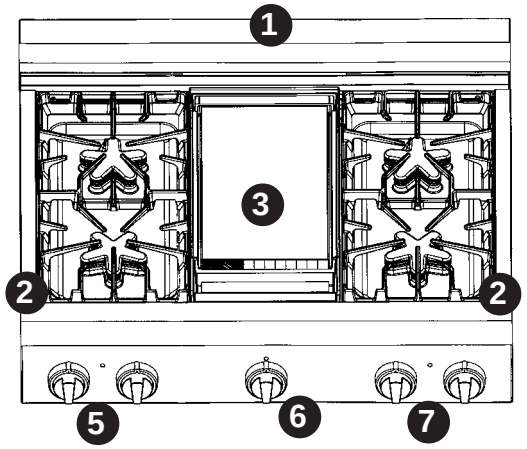
Model PC364GL
(4 Burners and Grill)



Model PC364GE
(4 Burners and Griddle)

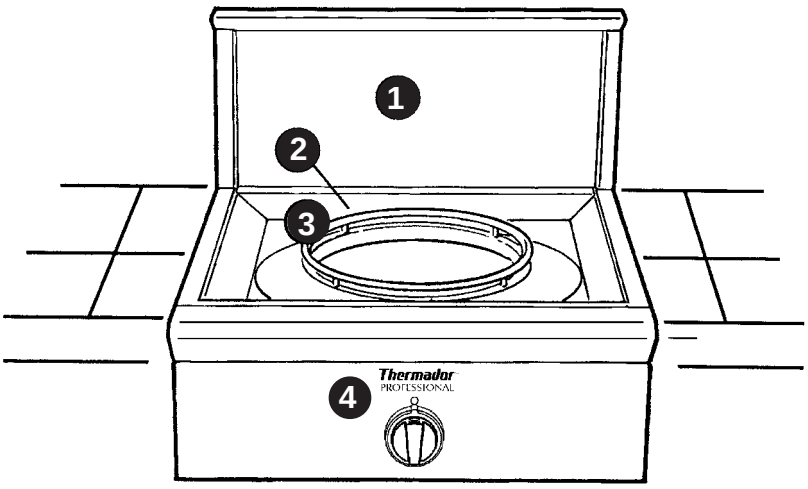
Key for PC36 Models

1 – 12” Low Back or Island Trim (ordered separately)
2 – Burner Grates & Burners
3 – Griddle (PC364GE)
4 – Grill (PC364GL) – shown in top view
5 – Control Knobs, ExtraLow® Burners
6 – Control Knob, Griddle Thermostat (PC364GE)
7 – Control Knobs, Standard Burners



Model PC364GE

MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 24" MODELS



Model P24WK

Key for Model P24WK and PC484WK

1 – Low Back Guard (shown). Optional Island Trim available. (Low Back or Island Trim must be ordered separately.)

2 – 24" Wok cooktop

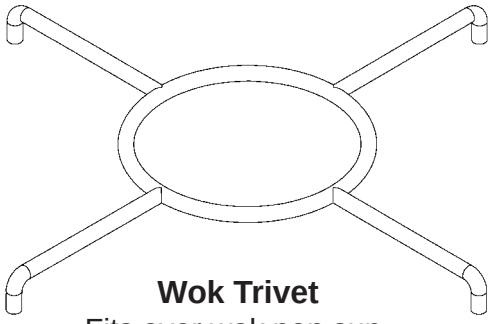
3 – Wok pan support ring

4 – Control knob

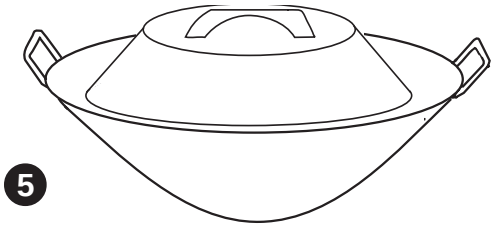
5 – Wok pan and lid

6 – Large Kettle/Pot (not provided)

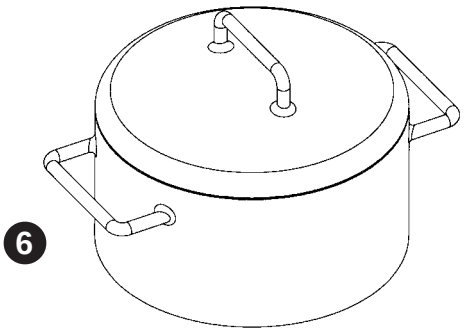
7 – Wok Trivet

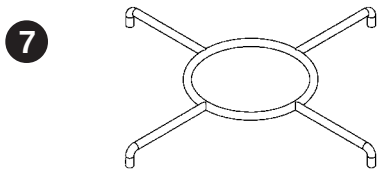


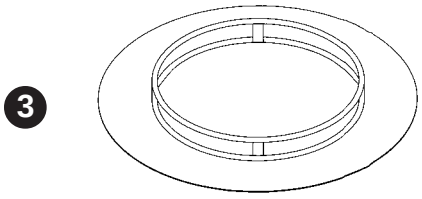
Wok Trivet
Fits over wok pan support ring for large pots used over wok burner. (see right)



Wok Pan with Lid







Wok Trivet Assembly

Using The Cooktop

Sealed Burners

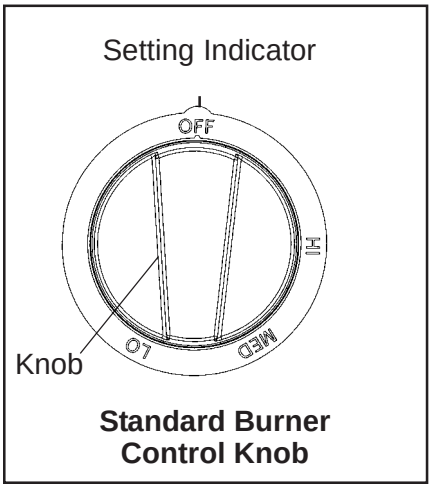
Sealed Star® Brass Burner Base

The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR. The burners are sealed to the stainless steel top frame to prevent liquid spills from accumulating below the top surface, making it easier to clean.

On all models, the two left burners have the exclusive ExtraLow feature, the remaining burners are standard. Each burner has its own control knob.

CONTROL KNOBS

The control knobs for two sealed gas burners, one in front and one in the rear, are located directly in front of and below the pair of burners on the control panel.



Standard Burner Control Knob

The two words above each control knob identifies the burner position. For example, LEFT FRONT, RIGHT FRONT, etc.

OPERATION OF THE BURNERS

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the HI setting.
- The igniter for the selected sealed burner clicks and sparks.
- After flame ignition, the igniters stop clicking.
- Rotate the knob to any flame setting between HI and LO.
- The Blue Burner Signal Light, between the burners, will light when adjacent burners are lit. They will remain on until the burner is turned off.

BTU Output for Standard Burners

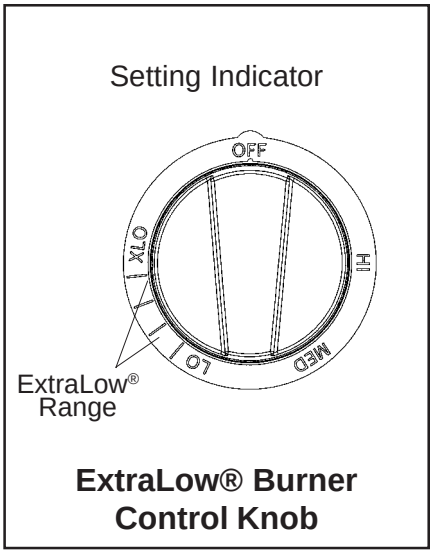
- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR.
- LO is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU Output for ExtraLow® Burners

- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR.
- LO is equivalent to 3,000 BTU / HR.
- XLO is equivalent to 370 BTU / HR.

ExtraLow® Burners

The controls for the two left burners, front and rear, have flame settings even lower than the standard LO settings.

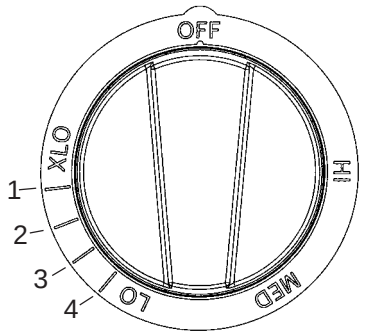


ExtraLow® Burner Control Knob

The drawing shows that the control knob has an additional range between the LO and XLO settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very low settings are suitable for simmering and poaching, melting chocolate and butter, holding cooked foods at temperatures without scorching or burning, etc.

Operation of the ExtraLow Burners

- XLO, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame ON for approximately 8 seconds and OFF for 52 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the LO setting, the flame will cycle ON for approximately 52 seconds and OFF for 8 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat to suit the food and quantity, the control can be set anywhere within the LO and XLO range marked on the knob.

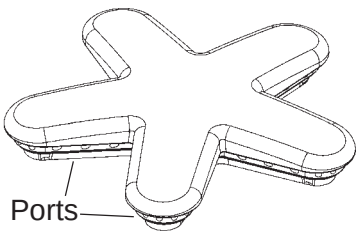


ExtraLow Settings

- The number and dash designations, shown in the drawing, are for reference only. **Numbers do not actually appear on the knob.** The number indicates the position of the flame setting as represented on the cooking recommendations, Pages 14 and 15, with #4 being hotter than #1.

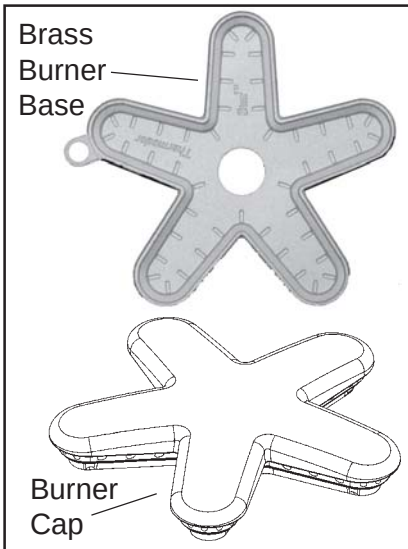
ExtraLow Techniques

- The type and quantity of food affects which setting to use.
- The pan selected affects the setting. Its size, type, material, and whether a lid is used, all affect the consistency of the cooking temperature.
- To maintain a low or simmer heat, bring food to a rolling boil. Stir well, then cover the pan and lower the heat to a setting just below LO.
- Check periodically to see if the control knob should be turned to another setting.
- If an over-size pan is used, the simmer action may occur mainly in the center of the pan. To equalize the temperature throughout the food, stir the food around the outer edges of the pan into the food in the center.
- It is normal to stir food occasionally while simmering. This is especially important when simmering for several hours, such as for a homemade spaghetti sauce or beans.
- When lowering the flame setting, adjust it in small steps.
- If the setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before re-setting to a higher heat.
- It is normal not to see simmer bubbles immediately after the food has been stirred.
- There may be bubbling when the flame cycles ON and no bubbles when the flame is OFF. Even when the flame is OFF, there will be steam and a slight quiver on the liquid's surface.



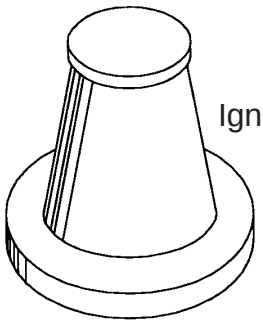
BURNER CAP

Electronic Single Point Ignition



Star® Burner Components

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. **Do not touch the burners when the igniters are sparking.** Each burner should light in 4 seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base. If a burner fails to ignite, refer to the section on Page 30 "Before Calling for Service."



AUTOMATIC RE-IGNITION

If any one or more burners or grill blow out, the electronic igniter automatically sparks to re-light the flame. **Do not touch the burners when the igniters are sparking.**

IMPORTANT:

- For proper combustion do not use the cooktop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.
- On cooktops using propane gas (LP), a slight “pop” sound may be heard at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off.

POWER FAILURE

- In the event of a power failure, **the standard burners and grill can be manually lit.** It is necessary to light each one individually.
- If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn **all** knobs to the OFF position.
- The standard and grill burners can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all around the burner before adjusting the flame to the desired height.
- Neither ExtraLow burner can be used during a power failure. **Be sure to turn them off.**
- If either ExtraLow burner is on when a power failure occurs, they cannot be turned back on until both knobs are first turned off.
- The XLO, griddle, and wok burners cannot be used during a power failure.
- If you smell gas, refer to safety precautions listed inside the front cover.

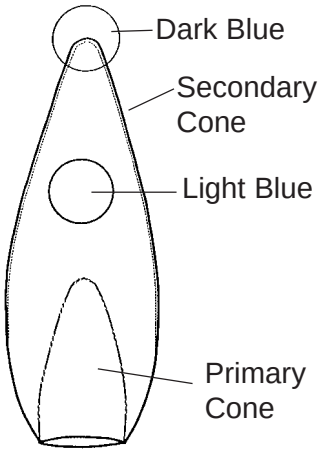
Warning

In the event of a power failure, all knobs are to be turned to the OFF Position. Only the standard burners can be lighted manually.

FLAME HEIGHT

- The correct flame height depends on 1) size and material of pan being used; 2) food being cooked; and 3) amount of liquid in the pan.
- Never extend the flame beyond the base of the pan.
- Use a low or medium flame for pan materials that conduct the heat slowly, such as porcelain coated steel or glass-ceramic.

FLAME DESCRIPTION



Flame Color

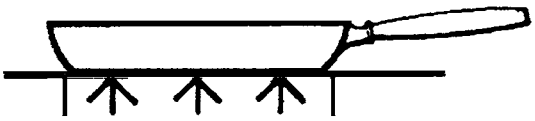
- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- With propane (LP) gas, slight yellow tips on the primary cone are normal.
- The flame should burn completely around the burner cap. If it doesn’t, check that the cap is positioned correctly on the base and that the ports are not blocked.
- The flame should be stable with no excessive noise or fluttering.

Cookware Recommendations

CAUTION:

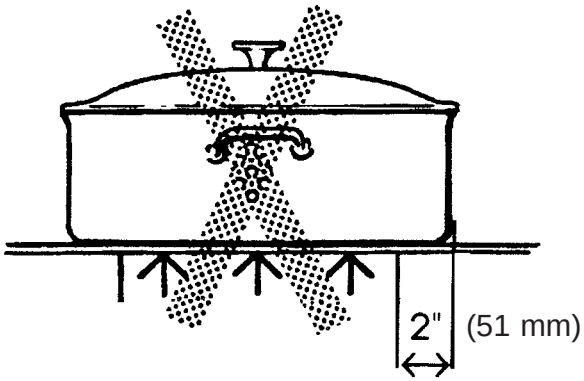
- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking.
- Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.
- Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

- Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid.
- For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.
- Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.



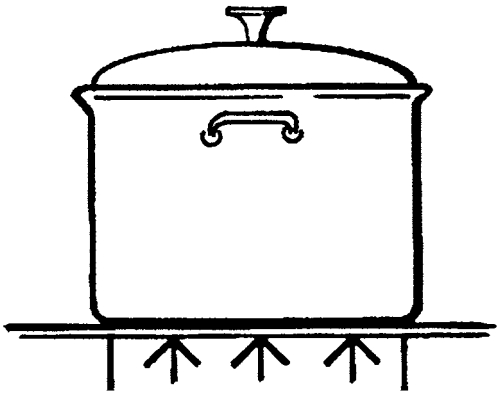
Balanced Pan

- Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt it unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.



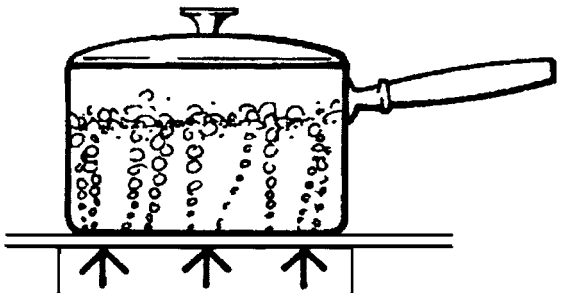
Base Diameter

- Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A $5\text{-}1/2$" (140 mm) base size is generally the smallest recommended.



Flat Base Pan

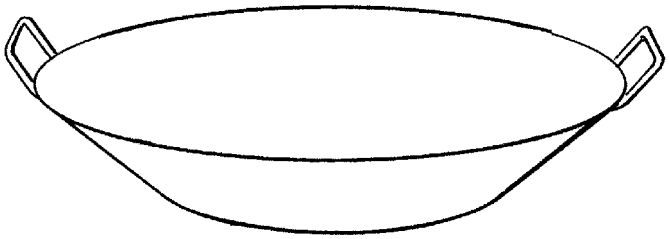
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



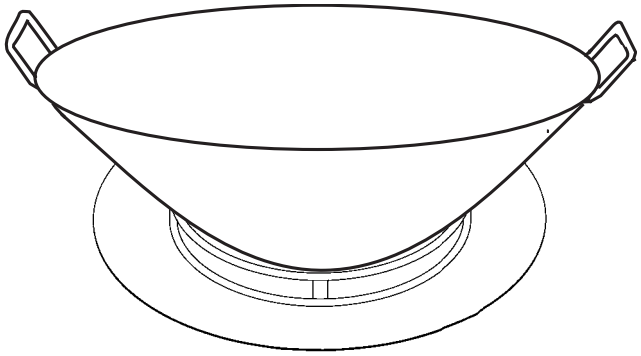
Covered Pan

- A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat settings.

Specialty Cookware



Flat-bottom Wok Pan



Round-Bottom Wok in Support Ring

- **Woks** – Either flat based or round bottom woks with the accessory ring can be used on models without a built-in wok burner. Round bottom woks must be used with a support ring. The porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.

- **Canners and Stock Pots** – Select one with a base diameter that extends no more than 2 inches (51mm) beyond the grate.

Standard Size Water Bath Canner

21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters),
with an 11 to 12 inch base (27.9 to 30.5 cm) and
a 9 to 11 inch depth (22.9 to 27.9 cm).

Standard Size Pressure Canner

8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an
8 to 11 inch base (20.3 to 27.9 cm) and
a 6 $^{-1}/_{2}$" to 12 inch depth (16.5 - 30.5 cm).

Canning Tips:

- A flat base pan is preferred to one with a concave, convex or rippled base.

- When using two canners at the same time, use staggered burners. Do not block air to the burners. A flame needs the right amount of air for complete combustion.

- Use a cover on a canner when bringing the contents to a boil.

- Once the contents have reached a boil on HI, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.

- Canning produces a large amount of steam. Take precautions to prevent burns.

COOKING Recommendations

Suggestions for Using the Recommendations
Use the recommendations on Pages 14 and 15 as a guide. The settings you use will vary depending on the pans selected and the starting temperature of the food.

In the recommendations, the “Finish Setting” has been separated for the standard and ExtraLow burners. There may or may not be a change between the two burner settings.

The ExtraLow setting can be either a cooking or a holding setting.

Raise or lower the flame setting gradually. Allow time for the pan and the food to adjust to the new setting.

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burners
BEVERAGES Cocoa	**MED** – heat milk, cover	**LO** – finish heating	**XLO** – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	**MED** – preheat skillet	**MED LO** to **MED** – cook	Same as Standard
BUTTER Melting		**XLO** – to hold	**4** to **3** – Allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	**HI** – cover, bring water to a boil, add cereal	**MED LO** to **MED** – finish cooking according to package directions	**XLO** – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting		Use **XLO**	**2** to **XLO**– Allow 10 to 15 minutes to melt **XLO** – to hold*
DESSERTS Candy	**MED LO** to **MED** – cook following recipe	**MED LO** to **MED**	Same as Standard
Pudding and Pie Filling Mix	**MED LO** – cook according to package directions	**LO**	Same as Standard
Pudding	**MED LO** – Bring milk to a boil	Use **XLO**	**3** to **2** – to cook
EGGS Cooked in Shell	**MED HI** – cover, bring water to a boil, add eggs, cover	Use **XLO**	**XLO** – cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	**MED** – melt butter, add eggs	**LO** to **MED LO** finish cooking	**XLO** – to hold for a short period*
Poached	**HI** – bring water to the steaming point, add eggs	**MED** to **MED HI** – finish cooking	Same as Standard
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	**HI**– until meat starts to sizzle	**MED LO** to **MED** – finish cooking	Same as Standard
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	**HI** – melt fat, then brown on **MED HI** to **HI**, add liquid, cover	Use **XLO**	**3** to **2** – simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	**MED HI** to **HI** – preheat skillet	**MED HI** to **HI** – fry quickly	Same as Standard
Frying: Chicken	**HI** – heat oil, then brown on **MED**	**LO** cover, finish cooking	Same as Standard
Deep Frying: Shrimp	**HI** – heat oil	**MED HI** to **HI** – to maintain temperature	Same as Standard
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	**HI** – preheat skillet	**MED** to **MED HI** – brown meat	**4** to **3** – to hold, covered **4** to **3** – to hold, uncovered
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	**HI** – Cover, bring liquids to a boil	Use **XLO**	**4** to **3** – to finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burner
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	**HI** – cover, bring liquid to a boil		**4** to **1** – simmer slowly
PASTAS Macaroni, Noodles, Spaghetti	**HI** – bring water to a boil, add pasta	**MED HI** to **HI** – to maintain a rolling boil	Same as for Standard Burners
POPCORN (use a heavy, flat bottom pan)	**HI** – cover, heat until kernels start to pop	**MED HI** to **HI** – finish popping	Same as for Standard Burners
PRESSURE COOKER Meat	**MED HI** to **HI** – build up pressure	**MED LO** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
Vegetables	**HI** – build up pressure	**MED LO** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	**HI** – cover, bring water to a boil, add rice, cover		**4** to **2** – cook according to package directions **XLO** – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	**MED HI** to **HI** – cook meat/vegetables, follow recipe		**2** to **XLO** – simmer (2 to 3 to thicken sauce, uncovered)
White, Cream, Bernaise	**MED LO** – melt fat, follow recipe	**LO** to **MED LO** – finish cooking	**XLO** – to hold, cover*
Hollandaise	**XLO** to **LO**	**XLO**	**XLO** – To hold, lowest setting
SOUPS, STOCK	**HI** – cover, bring liquid to a boil		**3** to **2** – simmer **XLO** – to hold, cover*
VEGETABLES Fresh	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**MED LO** to **MED** – cook 10 to 30 minutes, or until tender	**XLO** – to hold, cover
Frozen	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**MED LO** to **MED** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Deep Frying	**HI** – heat oil	**MED** to **MED HI** – maintain frying temperature	Same as for Standard Burners
In Pouch	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**LO** to **MED LO** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	**HI** – heat oil or melt butter, add vegetables	**MED LO** to **MED** – cook to desired doneness	Same as for Standard Burners
Stir Fry	**HI** – heat oil, add vegetables	**MED HI** to **HI** – finish cooking	Same as for Standard Burners

* We recommend that these foods be stirred occasionally.

Using the Grill

A Ventilating Hood of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation **above the COOKTOP and grill.** For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood rating of not less than 940 CFM is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the Installation Instructions for additional information.

THE GRILL

(Available on some models)

When cooking food on the grill you will achieve the same flavor as meat cooked on an outdoor grill.

This flavor is actually created by the fats and juices that are brought to the surface of the food and seared by the intense heat from the stainless steel radiant.

Most types of foods, steaks, chops, patties, poultry pieces, etc. cook somewhat faster on the gas grill with its constant regulated heat than on an ordinary charcoal grill.

Your new Thermador Professional® grill is equipped with an aluminized steel U-shaped tube burner typical of those used in restaurants. Automatic ignition is used to eliminate the continuous pilots found on restaurant grills. The grill burner is rated at 18,000 BTU/HR.

Note: When used with propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off. This usually occurs after the burner has been on awhile. This is normal.

AUTOMATIC REIGNITION

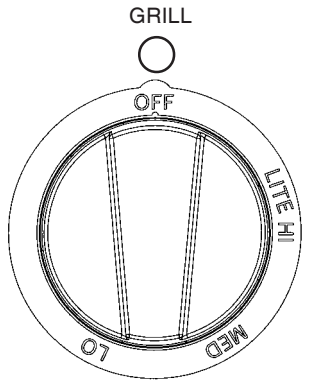
The electronic igniter automatically sparks the burner to light. DO NOT TOUCH any burner while the igniters are sparking.

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. It should burn completely along both sides of the burner tube.

An improper gas-air mixture may cause either a yellow tipped flame or burner flutter. Have the flame adjusted by a technician. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This will disappear with use.

If the flame is uneven, flutters, makes excessive noise or lifts, check to see if the BURNER ports are clogged. If the ports are clogged, use a wire, a straightened paper clip or needle to clear the ports. If the condition persists, contact a service agency for adjustment.



Control Knob

CONTROL KNOB

The burner control has an infinite number of heat settings, and there are no fixed positions on the control knob between HI and LO. To turn the burner on, press the control knob and rotate it counterclockwise to the LITE position. Adjust the knob to the desired heat setting.

Using the Grill

⚠ CAUTION:

- **Use extreme care when placing the grill components into the grill compartment. Avoid contacting the ceramic igniter which could break preventing operation of the grill.**
- **The grill must be assembled as shown. The drip tray heat shields must be in place, and the burner must be properly positioned relative to the gas supply. Incorrect assembly of the grill may result in unsafe or hazardous conditions during operation.**
- **The grill radiant must be in place for proper operation of the grill.**
- **Do not leave the grill unattended while in use.**
- **Do not use charcoal briquettes or coals of any kind.**

Disassembly/Assembly of the Grill

Follow the steps below to disassemble the components in the grill box.

A. Remove the grill grate, stainless steel radiant and burner from the grill box.

B. Remove the heat deflector from the slots on the front panel of the grill box.

C. Remove the rectangular drip pan inside the grill box as shown below.

Re-assembly

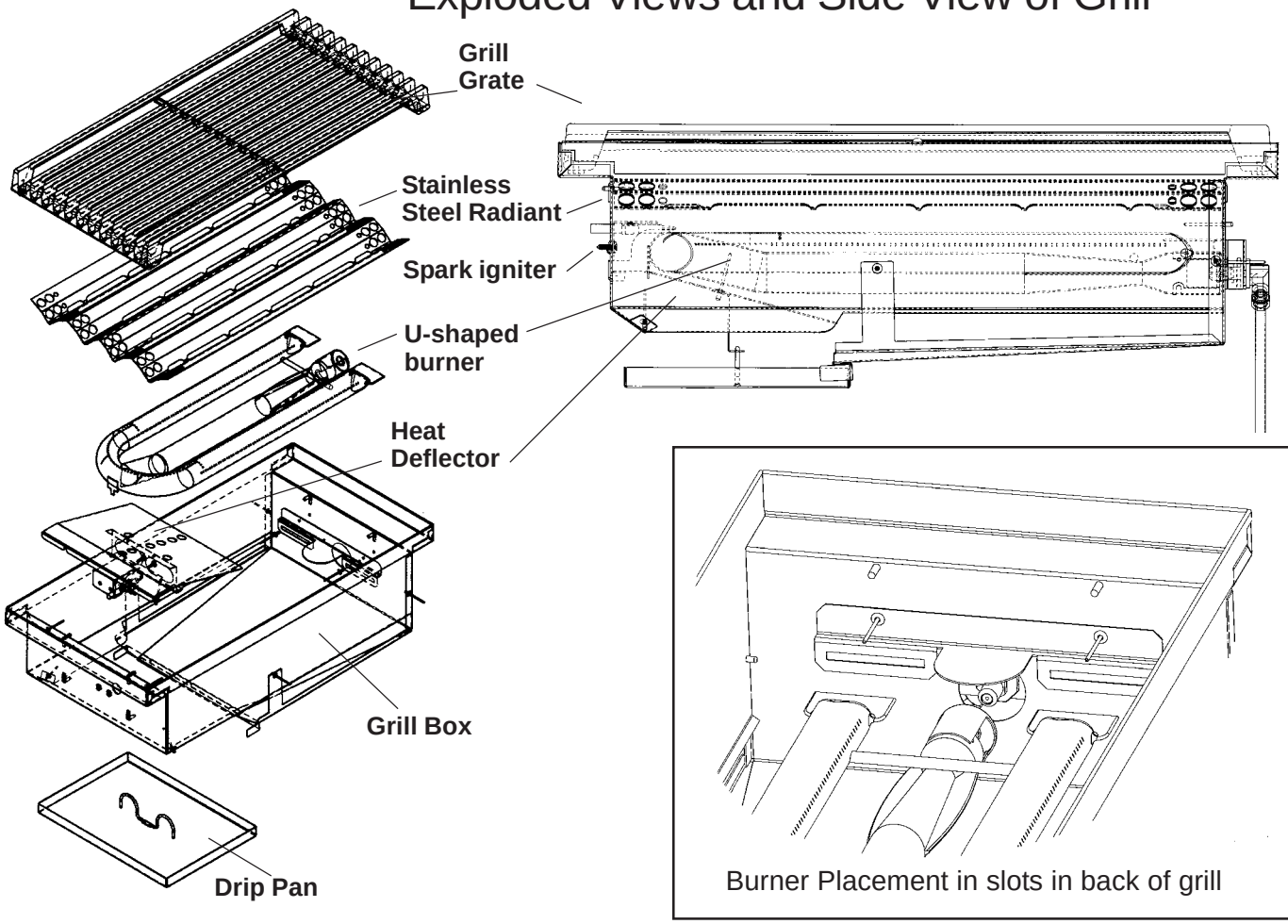
A. Replace the drip pan and heat deflector.

B. Insert the end of the burner into the slots at the back of the grill box. Insert the tab on front of the burner into slot in the heat deflector.

C. The stainless steel radiant lies on two (2) studs on each end of the grill can.

D. Place the grill grate, with raised food containment rail oriented towards the grill box rear.

Exploded Views and Side View of Grill



Burner Placement in slots in back of grill

Using the Grill

COOKING ON THE GRILL

- The burner should light within approximately 5 seconds.
- Preheat grill for 10 to 15 minutes minimum. The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns and the darker the grill marks.
- Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the higher heat settings for most of the cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside.
- Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade many need a lower heat setting near the end of the cooking time.
- After grilling and the food has been removed, turn the knob to HI and burn off any excess grease which has accumulated on the stainless steel radiant.
- Use a brass wire brush, dipped in hot water, to loosen food particles from the grate.
- When the grill has cooled, clean the drip tray, radiant, heat deflector and compartment. Wipe the U-shaped burner with a damp cloth.

GRILLING Suggestions

- ◆ Trim any excess fat from the meat before cooking. Cut slits in the remaining fat around the edges at 2" (51 mm) intervals.
- ◆ Brush on basting sauce toward the end of cooking.
- ◆ Use a spatula or tongs instead of a fork to turn the meat. A fork punctures the meat and lets the juices run out.
- ◆ Add seasoning or salt after grilling.
- ◆ The grill grate has side and rear rails designed to make foods easier to turn with a spatula.
- ◆ After the juices begin to bubble to the surface, turn the meat only once. This helps keep the juices in the meat.
- ◆ Some pieces of meat and poultry cook faster than others. Move those pieces to the cooler area of the grill until the rest have finished.
- ◆ The doneness of meat is affected by the thickness of the cut. Chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut.
- ◆ Do not leave the grill unattended while cooking.

Handling Excessive Flare-Ups

- ◆ The intense heat needed for grilling may also cause flare-ups due to grease dripping on the stainless steel radiant.
- ◆ If flare-ups occur, use a long handled spatula to move the food to another area of the grill.
- ◆ Should flare-ups become excessive, remove the food from the grill and turn off the burner.
- ◆ Excessive flames occur when cooking meat with extra fat, i.e. 30% ground beef, untrimmed steaks, lamb chops, etc.
- ◆ Be cautious when turning meat over.
- ◆ It is important that grilling be supervised at all times.

Grill Cooking Recommendations

Food	Weight or Thickness	Control Setting	Total Suggested Cooking Time	Special Instructions and Tips
MEATS				
Beef				
Hamburgers	1/2 to 3/4 inch (13 mm to 19 mm)	**MED**	14 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surface. Do not leave hamburgers unattended since a flare up can occur quickly.
		HI	12 to 15 minutes	
Steaks				
Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin				
Rare (140ºF)	1" (25 mm)	**HI**	10 to 14 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
	1-1/2" (38 mm)	**HI**	13 to 18 minutes	
MED (160º F)	1" (25 mm)	**MED** to	14 to 22 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	**HI**	18 to 27 minutes	
Well-Done (170º F)	1" (25 mm)	**MED**	22 to 32 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	**MED**	27 to 37 minutes	
Lamb				
Chops & Steaks				
Rare (140ºF)	1" (25 mm)	**HI**	12 to 15 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
	1-1/2" (38 mm)	**HI**	14 to 18 minutes	
MED (160ºF)	1" (25 mm)	**MED** to	15 to 20 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	**HI**	18 to 25 minutes	
Well-Done (170ºF)	1" (25 mm)	**MED**	20 to 30 minutes	
Pork				
Chops	1/2" (13 mm)	**MED**	20 to 40 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once. Cook well done.
	1" (25 mm)	**MED**	35 to 60 minutes	
Ribs		**MED**	45 to 60 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.

Grill Cooking Recommendations

Food	Weight or Thickness	Control Setting	Total Suggested Cooking Time	Special Instructions and Tips
MEATS (continued)				
Pork				
Ham Steaks (precooked)	1/2 inch	**HI**	4 to 8 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
Hot Dogs		**MED**	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY				
Chicken				
Broiler/Flyer Halved or Quartered	2 to 3 pounds	**LO** or **MED**	1 to 1-1/2 hours 40 to 60 minutes	Place skin side up. Grill, turning 2 to 3 times.
Breasts, bone-in		**MED**	30 to 45 minutes	
FISH AND SEAFOOD				
Steaks				
Halibut, Salmon, Swordfish	3/4 to 1 inch	**MED** to **HI**	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole				
Catfish, Rainbow Trout	8 to 16 ounces	**MED** to **HI**	20 to 30 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.

About the Electric Griddle

(Available on some models)

DESCRIPTION

The built in griddle is made of restaurant quality aluminum coated with titanium. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

A maple chopping block and stainless steel cover are available as accessories and are purchased separately. Both are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used.

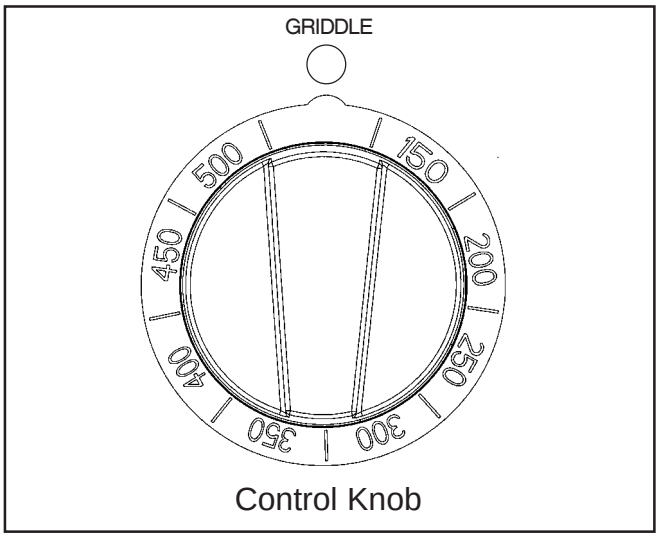
The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the griddle on.

- The electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts.

⚠ CAUTION:

The griddle element is hot after use. Allow sufficient time for griddle components to cool before cleaning.

CONTROL KNOB



Control Knob

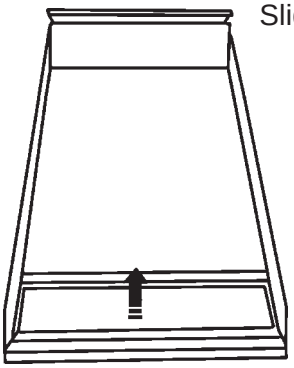
- The griddle is electronically controlled with temperatures marked on the knob from 150ºF to 500ºF.
- There are no fixed settings on the knob.
- Press and turn the knob counter-clockwise to the temperature setting.

PREPARING THE GRIDDLE

The griddle must be tilted slightly forward for optimum performance. See INSTALLATION MANUAL for procedure to check and adjust griddle for proper tilt of griddle plate. During installation, the installer is responsible for leveling the cooktop.

The griddle plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use. The griddle may be used without any butter, margarine or oil. However, a very small amount may be used to flavor foods.

Any utensil may be used on the griddle surface.



Griddle Grease Tray

Griddle Grease Tray

- Push the tray under the front edge of the griddle overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.

Cooking on the Griddle

1. Check that the grease tray is tucked under the griddle plate overhang.
2. Turn the knob to the cooking temperature to preheat the griddle.
3. Preheat 10 to 12 minutes.
4. Add butter, margarine, oil or shortening for more flavor.
5. Add the food and cook.
6. Care should be taken that the surface is not gouged when utensils are used.

About the Wok

(Available on models PC484WK and P24WK)

A ventilating hood of adequate CFM capacity vented to the outside of the house is recommended for installation above this cooktop or wok. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood rating of not less than 940 CFM is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements.

DESCRIPTION

Your new Thermador Professional Wok, has a heavy cast iron burner typical of those used in restaurants.

BTU Output for the Wok Burner

- HI is equivalent to 30,000 BTU / HR.
- LO is equivalent to 10,000 BTU / HR.

Pilot Light Igniter

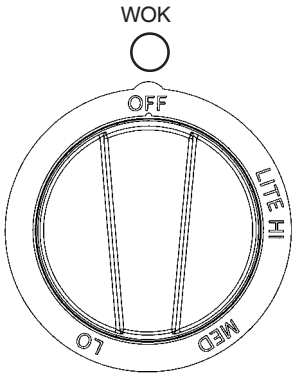
The igniter will spark and ignite the pilot light.

- The pilot light will be on for about 45 seconds to 1 minute, then the safety valve opens and the burner lights.

FLAME DESCRIPTION

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- The flame should burn completely around the circular, cast iron burner.
- If the flame is uneven, flutters, makes excessive noise or lifts, check to see if the burner ports are clogged. Use a straightened paper clip wire or needle to open the ports if they are clogged. Never use a toothpick; it could break off in the port.
- Contact an authorized service technician if an inefficient flame persists.
- When used with propane gas (LP), a slight pop may be heard a few seconds after the burner is turned off. This is normal and usually occurs after the wok has been on for awhile.

CONTROL KNOB



Control Knob

- There are no fixed positions on the knob between HI and LO.
- Press and turn the knob counter-clockwise to the LITE position.
- An audible click will be heard as the igniter lights the pilot light.
- When the burner ignites, adjust the knob to the heat setting.

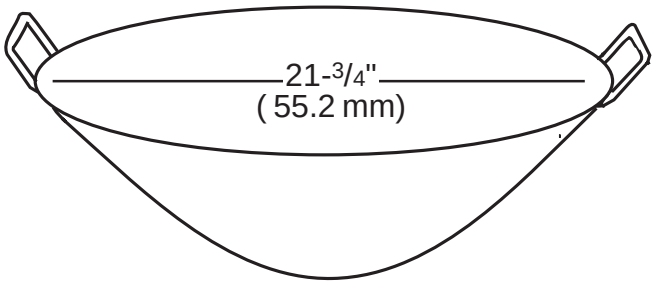
PREPARING THE WOK PAN

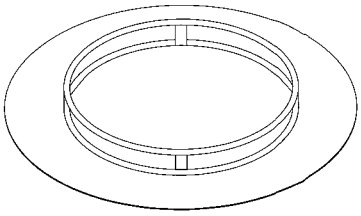
1. The first time the wok pan is used, clean the surface with hot soapy water to remove the protective oil coating. Dry thoroughly.
2. Apply a light coat of vegetable oil (not corn or olive oil) with a paper towel to the entire surface, inside and out.
3. Heat the pan on a medium setting until the surface turns golden brown, about 20 seconds. Cool. Wipe off excess oil.
4. Repeat this procedure several times to seal the pores of the metal. This prevents the steel from rusting and keeps the food from sticking.
5. Wipe off excess oil before using or storing. Do not scour seasoned surface; scouring removes the protection.

Wok Operation

WOK ASSEMBLY

1. Remove all packaging materials and temporary labels from the wok pan.
2. Make sure that the plastic ties used for shipping have been removed.

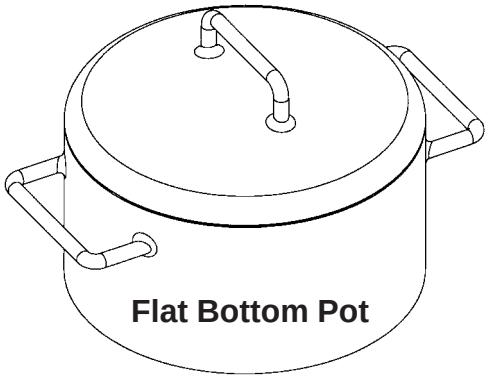


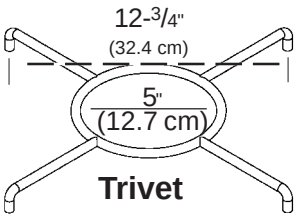


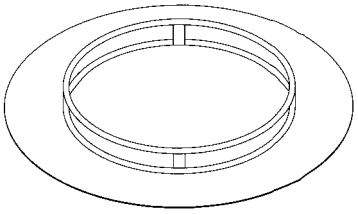
Wok Support Ring (attached to cooktop)

3. Check that the support ring is properly placed above the burner.
4. Place wok pan into support ring before turning on the burner.
5. Turn the control knob to the LITE position. After 45 to 60 seconds, turn to the heat setting.
6. It is normal for the wok pan to discolor and darken with use. This indicates that it is well seasoned.

Wok Trivet







Wok Support Ring (attached to cooktop)

- Use the trivet to support a flat-bottom wok or a large stock pot.
- Assemble as shown in the drawing above.

Care and Maintenance

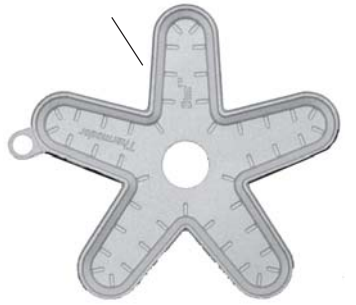
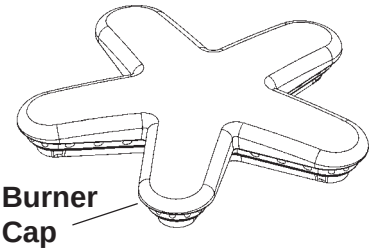
⚠ CAUTION

Avoid cleaning any part of the cooktop while it is hot. Do not clean any removable part of the cooktop in a self-cleaning oven.

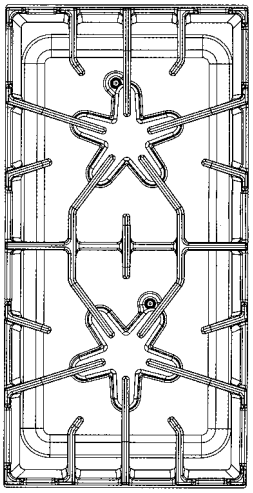
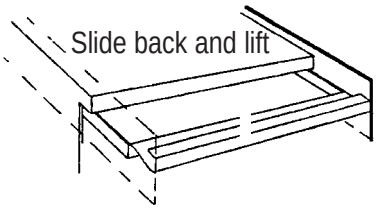
ABOUT THESE RECOMMENDATIONS

- Always start by selecting the mildest cleaner according to the kind of soil and the material soiled. To prevent marring the stainless steel finish, always apply the cleaners in the direction of the polish lines. Rinse and dry immediately to avoid water marks.
- Use clean applicators, i.e. soft cloths, sponges, paper towels, soap-filled pads, for cleaning and scouring.
- The use of brand names in these recommendations is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any brand name cleaner does not imply its inadequacy.
- The brands listed are suggested as examples of a type of cleaner, such as non-abrasive, mild abrasive, powder, creme, etc. Use all products in accordance with the manufacturer's instructions.

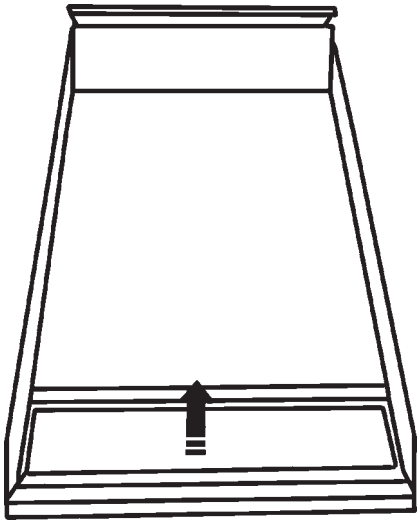
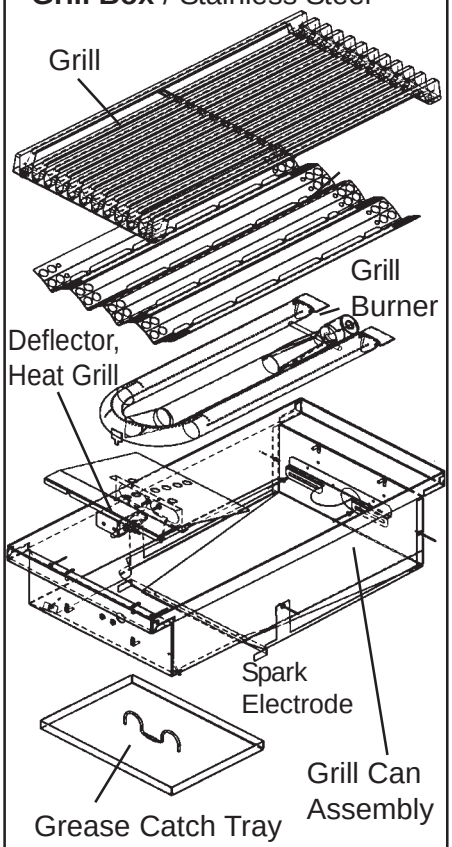
COOKTOP CLEANING RECOMMENDATIONS

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Brass Burner Base And Cast Iron Cap **Burner Base**   **Burner Cap** **Star® Burner Components**	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Cameo® aluminum and stainless steel cleaner, Wright's® all purpose brass polish. • Liquid cleaners: Kleen King®. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Reassemble as shown. Make sure that the burner cap is seated on the base.	• Do not scratch or gouge the port openings of burner cap.
Control Knobs / Plastic **Bezels** / Chrome	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.

Cooktop Cleaning Recommendations

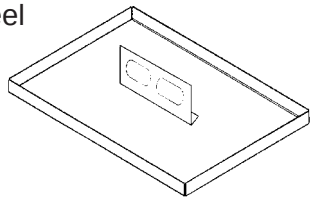
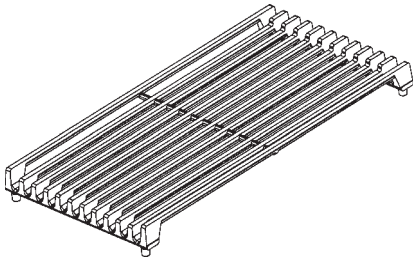
Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic® Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner, Wright's® all purpose brass polish. • Heat discoloration: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Grates: / Porcelain Enamel on Cast Iron 	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil® or other degreaser.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
Griddle Grease Tray / Titanium-surfaced Aluminum 	• Clean the grease tray after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub®	• Empty grease tray after each use. • Remove tray after grease has cooled. Be careful not to fill it so full that tipping to remove it spills the grease.

Cooktop Cleaning Recommendations

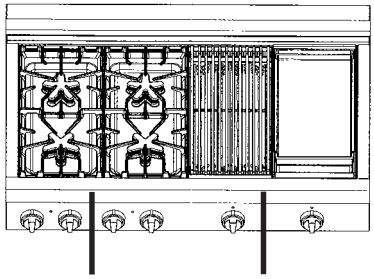
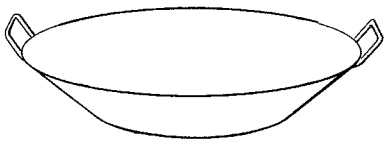
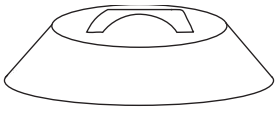
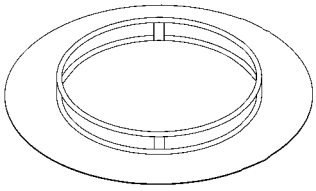
Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Griddle / Titanium-surfaced aluminum 	• Remove drip tray and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash drip tray in warm soapy water or place in dishwasher. Wipe griddle surface with warm soapy water then rinse with warm water. Wipe dry with a soft cloth. • If food particles stick to the griddle plate, remove with a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub®.	• Never flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. • Do not clean any part of the griddle in a self-cleaning oven.
Grill Box / Stainless Steel 	• Non-abrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner.	• Do not clean any part of the grill assembly in a self-cleaning oven. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, will eventually scratch the steel. • When disassembling, cleaning and reassembling the grill, avoid contact with the spark igniter.

Note: To reach the grill box, remove the grate, stainless steel radiant, U-shaped burner, heat shield and drip pan.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grill Drip Pan / Stainless Steel 	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • After grease removal, drip pan may be put into dishwasher.	• Do not clean in a self-cleaning oven.
Grill Grate / Porcelain Enamel on Cast Iron 	• While the grate is hot (but the flame is off), dip a brass grill brush in hot water and scrub the grate. The steam created from the hot water and the abrasive action of the brush helps loosen the hard to remove soil.	• The grate is heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters, crazing and chips are common due to the extreme temperatures and rapid temperature changes.
Igniters / Ceramic	• Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®.	• Do not use sharp tool to scrape the igniter. It is fragile; if it is damaged the grill cannot be lit.
Surface Spill Trays / Stainless Steel	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe spill. • Mild Abrasive Cleansers: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Liquid cleaners: Kleen King®, Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Wright's® all purpose brass polish. Apply with care.	• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the stainless steel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the stainless steel.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Surface Trim Strips  **Trim Strips** (Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. **Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe soil.**	• The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.
Wok Burner / Cast Iron	• Clear ports of any soil with a straightened wire paper clip or needle. • Scour burner with S.O.S®, Scotch Brite® pad, or powdered cleanser. Rinse and dry well. Drain and dry venturi tube before replacing burner.	• Do not use a toothpick to clear ports. It can break off and plug the opening. • Do not hit the igniter or pilot when replacing burner.
Wok Pan, 21-3/4" / Steel 	• Wash after each use with hot, soapy water. Rinse and dry. • Do not use harsh abrasives or scouring pads without re-seasoning the pan. • Keep both the inside and outside of the pan seasoned with oil as described on Page 22.	• **The wok pan is steel and will rust if not seasoned. (see page 5 for procedure)**
Wok Pan Cover / Aluminum 	• Wash with hot, soapy water. Rinse and dry immediately.	
Wok Support Ring Stainless Steel 	• Wash after each use with hot, soapy water. • Rinse with hot water and clean sponge.	• It is normal for stainless steel to discolor due to high temperatures.

Do-It-Yourself Maintenance

POWER FAILURE

In the event of a power failure, only the standard (non-ExtraLow®) burners and grill can be lighted manually. It is necessary to light each standard burner individually.

If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn all of the burner control knobs to the OFF position. Then, the standard burners and grill can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the Hl position. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow® burners on the far left side cannot be used during a power failure. Be sure to turn them OFF if a power failure occurs. They will not turn back on until both control knobs are first turned OFF and then turned back on again. The griddle and wok cannot be used during a power failure. See **What To Do If You Smell Gas**, inside front cover.

INTERMITTENT OR CONSTANT IGNITER SPARKING

Intermittent or constant sparking of the sealed gas surface burners can result from a number of preventable conditions. Eliminate these conditions as indicated below.

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	• Improper fit of burner cap into burner base	• Seat cap in place.
	• Ceramic igniter is wet or dirty.	• Carefully dry or clean igniter.
	• Burner ports are clogged.	• Clean ports in burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
	• Knob is left in the **LITE** position	• Turn Wok knob to a setting between **HI** and **LO**.
Constant Sparking	• Cooktop is not properly grounded.	• Have a qualified electrician ground the cooktop properly. Refer to Installation Instructions.
	• Electrical power supply is incorrectly polarized.	• Refer to Installation Instructions for correct installation.

Before Calling for Service

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Be sure to check these Items first:

Is there a power outage in the area?
Is the household fuse blown or the circuit breaker tripped?
Is the Cooktop disconnected from the electrical supply?

IF THE BURNERS DO NOT IGNITE

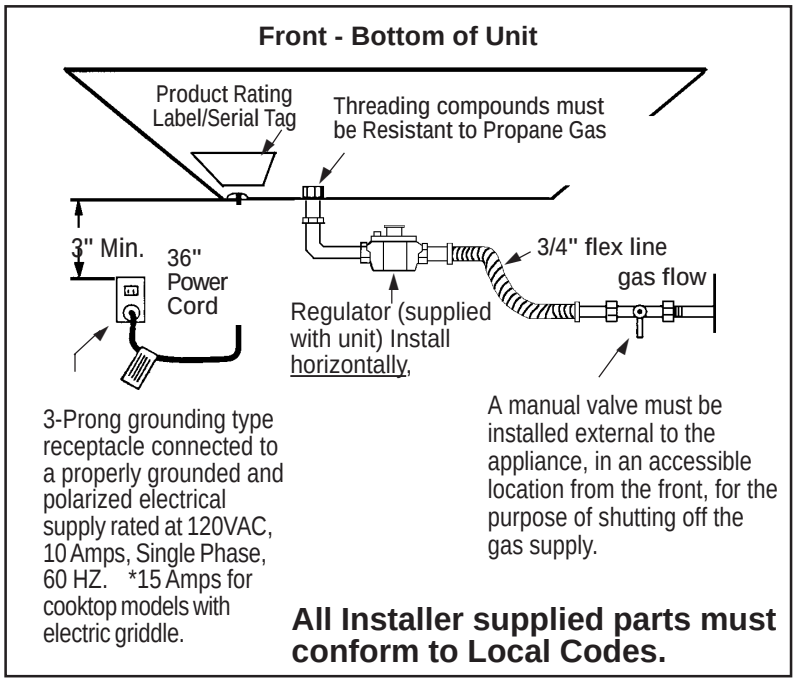
- Are the burner caps properly aligned on the burner bases (Sealed Surface Burners)?
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?
- Are the Wok pilot ports clogged?
- Is the spark igniter sparking (Surface Burners and Wok)?
- Is there flame on the Wok pilot burner?

DATA RATING PLATE

Cooktop Models:

The data rating plate showing the model and serial numbers of your Cooktop or Wok is located on the underside of the Cooktop or Wok chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces on this page. After installation, accessing the information is difficult.

Product Rating Label Location – Cooktop Model


Front - Bottom of Unit
Product Rating Label/Serial Tag
Threading compounds must be Resistant to Propane Gas
3" Min.
36" Power Cord
3/4" flex line
gas flow
Regulator (supplied with unit) Install horizontally,
3-Prong grounding type receptacle connected to a properly grounded and polarized electrical supply rated at 120VAC, 10 Amps, Single Phase, 60 HZ. *15 Amps for cooktop models with electric griddle.
A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front, for the purpose of shutting off the gas supply.
All Installer supplied parts must conform to Local Codes.

WOK Model:

The data rating plate shows the model and serial numbers of your Wok. It is located on the bottom of the unit.

Customer Service:

800/735-4328

or see our website:

www.thermador.com

Before installation, record the information below.

SERVICE INFORMATION

_____
Model

_____
Serial Number

_____
Date of Purchase

_____
Dealer's Name

_____
Dealer's Phone Number

_____
Service Center's Name

_____
Service Center's Phone Number

Also, enter this information on the Product Registration Form included with this product, then mail it to the indicated address.

— Thank You.

Warranty

Full One Year Warranty

Covers one year from the date of installation or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling. Save your dated receipt or other evidence of the installation/occupancy date.

Thermador Will Pay For:

All repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship.

Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours.

For a Service Agency nearest you, please call 800/735-4328.

Thermador Will Not Pay For:

1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or use of unauthorized parts.
2. Service visits to:
   - Teach you how to use the appliance.
   - Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities.
   - Reset circuit breakers or replace home fuses.
3. Damage caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
4. Repairs due to other than normal home use.
5. Service labor during limited warranty period.
6. Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access, (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).

Warranty applies to appliances used in residential application: it does not cover their use in commercial installations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

The warranty applies even if you should move. THERMADOR DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

MANUEL D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

Des tables de cuisson Thermador Professional®

Modèles
P24WK
PC36
PC48

Thermador®

Message à l'intention de nos clients

Nous vous remercions d'avoir choisi une table de cuisson Thermador Professional®. Nous vous recommandons de lire attentivement l'intégralité de le présent manuel avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Ce manuel contient des suggestions qui vous seront utiles et le mode d'emploi de toutes les fonctions de cette cuisinière. Conservez-le à portée de main : vous y trouverez les réponses à vos questions quand vous commencerez à cuisiner.

N'hésitez pas à nous consulter. Si vous nous écrivez, n'oubliez pas d'indiquer le modèle et le numéro de série de votre cuisinière.

Cordialement,

Les scientifiques du Service aux consommateurs chez Thermador

⚠ AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cet table de cuisson ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ** :

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

Les tables de cuisson Thermador Professional® sont des appareils encastrés disponibles en plusieurs configurations. Les modèles PC486GE, PC486GL, PC484GGE et PC484WK sont des tables de cuisson à gaz équipées de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson, de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'un gril, de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson plus un gril, et de quatre brûleurs hermétiquement encastrés avec un wok. Les modèles PC364GE, PC364GL et PC366 sont des tables de cuisson à gaz équipées de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson, de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'un gril ou de six brûleurs hermétiquement encastrés. Les modèles P24WK et PC484WK sont dotés d'un brûleur de forte puissance pour wok de 30 000 BTU/h.

IMPORTANT

Une plaque de protection basse Thermador doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est inférieur à 30,5 cm (12"). Pour les installations avec un espace horizontal de plus de 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour installations en îlot au lieu de la plaque de protection basse. Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que la plaque de protection basse ou l'enjoliveur pour îlot ont été installés. Reportez-vous aux Instructions d'installation jointes à cet appareil pour plus d'information.

Les tables de cuisson sortent de l'usine prêtes à fonctionner au gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz disponible sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil.

Si l'emplacement ou le lieu d'installation requiert une conversion d'un type de gaz à un autre, contactez Thermador au 1 (800) 735-4328 ou le détaillant chez qui vous avez acheté l'appareil. Le nécessaire de conversion sur site de toutes les tables de cuisson Professional (série PC) est le modèle PLPKIT Thermador. La conversion sur site doit être réalisée par du personnel technique agréé.

⚠ MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression maximum d'arrivée du gaz au détendeur de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau).

Table des matières

Introduction 35
Vérification du type de gaz 35

CHAPITRE 1 : Consignes générales de sécurité
Exigences électriques et instructions pour mise à la terre 36
Consignes de sécurité ..... 37 – 38

CHAPITRE 2 : Avant d'utiliser l'appareil
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois 39

CHAPITRE 3 : Description
Identification du modèle et des pièces – PC48 40
Identification du modèle et des pièces – PC36 41
Identification du modèle et des pièces – P24WK . 42

CHAPITRE 4 : Utilisation de la table de cuisson
Brûleurs hermétiquement encastrés 43
Brûleurs ExtraLow® 44
Allumeur électronique 44
Réglage de flamme 45
Récipients recommandés 46
Récipients pour spécialités 47
Conseils de cuisson pour brûleurs 48–49
Utilisation du gril ..... 50 – 52
Conseils de cuisson au gril ..... 53 – 54
Utilisation de la plaque de cuisson 55
Conseils de cuisson avec la plaque de cuisson ... 55

CHAPITRE 5 : Utilisation du wok
Préparation du wok 56
Utilisation du wok 56
Fonctionnement du wok 57

CHAPITRE 6 : Entretien et nettoyage
Conseils de nettoyage de la table de cuisson et du wok ... 58–62

CHAPITRE 7 : Avant d'appeler le service technique
Entretien à faire par vous-même 63
Avant d'appeler le service technique 64
Fiche signalétique 64
Garantie 65

ESSAIS CONFORMES À LA NORME AMÉRICAINE ANSI Z21.1 RÉGISSANT LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ. POUR LE CANADA : ESSAIS CONFORMES À LA NORME CANADIENNE CAN/CGA 1.1 - M81 RÉGISSANT LES CUISINIÈRES À GAZ.

Consultez la réglementation locale du bâtiment vous étant applicable pour connaître la méthode adéquate d'installation. À défaut de réglementation à ce sujet, cet appareil doit être installé conformément à la norme américaine N^{O} Z221.1/ NFPA54 régissant le gaz combustible et à la norme américaine ANSI/NFPA70 régissant l'électricité ou à la norme canadienne Can - B149 régissant les appareils au gaz naturel et au propane et à la norme C22.1 de lasection 1 du code électrique canadien.

Consignes de sécurité

EXIGENCES ÉLECTRIQUES ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE

MISE EN GARDE

À LIRE ATTENTIVEMENT

Tous les modèles de tables de cuisson et le wok doivent être alimentés par un circuit électrique de 120 volts, 60 Hz, 10 A, sauf pour les modèles avec plaque de cuisson, lesquels nécessitent des circuits de 15 A.

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être connecté à une alimentation électrique polarisée et avec mise à la terre qui est adéquatement polarisée.

Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant d'effectuer des réparations sur l'appareil.

Consultez les exigences électriques et de mise à la terre dans les Instructions d'installation.

NE COUPEZ ET NI N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LE FIL DE TERRE SÉPARÉ OU LA TROISIÈME LAME (TERRE) DE LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

MISE EN GARDE – TOUS LES MODÈLES

En cas de panne électrique

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est placé en position ON et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson, **mettez ce bouton en position OFF puis attendez 5 minutes** pour que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur.

Pour allumer manuellement les brûleurs et le gril, approchez une allumette enflammée des orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs standard de la table de cuisson pendant une panne d'électricité, mais vous devrez les allumer à l'aide d'une allumette.

N'ESSAYEZ PAS d'allumer les deux brûleurs de gauche manuellement. Ils sont équipés de la fonction ExtraLow® et on ne peut les allumer manuellement.

Reportez-vous aux pages 45 et 63 pour plus d'information sur l'allumage manuel des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

Votre nouvelle table de cuisson Thermador Professional® a été conçue pour être un appareil fiable et sans danger si elle est correctement utilisée et entretenue. Une utilisation impropre de la table de cuisson peut comporter des risques. Lisez toutes les instructions du présent manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la table de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ces consignes de sécurité réduiront les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie et de blessures. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez cette table de cuisson similaire à celles utilisées dans l'hôtellerie : elle dégage une intense chaleur, ce qui peut augmenter le risque d'accident.

Quand vous utilisez des appareils électroménagers, les précautions de base indiquées ci-dessous doivent être respectées :

- **L'installation et l'entretien doivent être correctement réalisés.** Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer la table de cuisson avec mise à la terre par un électricien qualifié.
- **Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le robinet d'arrêt du gaz** pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz à la table de cuisson.

Si vous détectez une odeur de gaz :

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones de votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de service agréé ou la compagnie de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que **du gaz s'en échappe,** éteignez-le et ouvrez une fenêtre ou une porte. Ne tentez pas d'utiliser la table de cuisson avant que le gaz n'ait eu le temps de se dissiper. **Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.**
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil.** À moins d'une indication claire à ce sujet dans le présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien agréé.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent.** Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près.

⚠ **MISE EN GARDE : Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants au-dessus ou derrière la table de cuisson.** Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient être gravement blessés.

- **N'utilisez jamais une partie de la table de cuisson comme espace de rangement. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique fondraient ou s'enflammeraient.**
- Si la table de cuisson est placée près d'une fenêtre, **assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas de déplacer les rideaux jusqu'au dessus ou à proximité des brûleurs;** ils pourraient prendre feu.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES GRAISSES QUI PRENNENT FEU.** Mettez l'appareil hors fonction et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.
- **Les vêtements, les poignées et mitaines ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des éléments de la table de cuisson, des brûleurs ou des grilles de brûleurs** tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.
- **N'utilisez que des poignées et mitaines secs :** les poignées et mitaines mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu des mitaines ou poignées. Ne posez pas les mitaines ou poignées sur des éléments chauds, les brûleurs chauds ou les grilles des brûleurs.
- **Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.** Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** autour des brûleurs ou du panneau de commande pour les protéger contre les éclaboussures ou les projections d'aliments. Cela pourrait obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation et endommager le revêtement de la table de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire.** Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser la table de cuisson pour d'autres usages, en particulier pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer des brûlures ou autres risques collatéraux et endommager la table de cuisson.

- Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS AUX GRILLES DES BRÛLEURS NI AUX ZONES À PROXIMITÉ.** Les zones proches des brûleurs peuvent chauffer suffisamment pour causer des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance** lorsque vous utilisez une flamme forte. Les éclaboussures produisent de la fumée et des éclaboussires de grasse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si certaines flammes du brûleur s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Pour en savoir davantage à propos des fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.
- **Seuls certains types dre récipients en verre, en vitro-céramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou autres ustensiles en céramique vitrifiée peuvent être utilisés sans danger avec la table de cuisson.** Ce type de récipient peut se casser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyens et respectez les indications du fabricant.
- **Ne faites pas chauffer de récipients fermés ;** l'accumulation de pression dans ce dernier peut le faire éclater.
- En cuisinant, **réglez les boutons des brûleurs de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et n'en lèche pas les parois.**
- Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de bouches d'aération ne déplacent pas de matériaux inflammables vers les flammes et ne redirigent pas les flammes qui pourraient alors s'étendre au-delà des bords du récipient.
- **Utilisez toujours des récipients à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur.** Des récipients trop petits laissent une partie de la flamme à découvert, ce qui peut inflammer des vêtements.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des récipients vers l'intérieur, de sorte à ce qu'elles ne dépassent pas dans les espaces de travail contigus, les zones de cuisson ou le bord de la table de cuisson.
- **Tenez la poignée du récipients** pour l'empêcher de bouger quand vous brassez les aliments à l'intérieur.
- **N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes très grasses ou des produits favorisant la production de flambées.**
- **La table à découper en option doit être ôtée** avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE.** Laissez la graisse chaude refroidir avant de la nettoyer. Évitez de laisser les restes de graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque usage.
- Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent adéquatement, l**es orifices doivent être propres.** Nettoyez-les s'il y a des éclaboussures ou si le brûleur ne s'allume pas uniformément avec l'allumeur électronique. Reportez-vous à la page 58 pour nettoyer les ports de brûleurs Star®.

⚠ AVERTISSEMENT

Après qu'il y a eu des éclaboussures ou un débordement, éteignez le brûleur puis nettoyez le pourtour et les orifices. Vérifiez le fonctionnement après le nettoyage.

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Évitez les brûlures par la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer la table de cuisson quand elle est chaude. Certains produits d'entretien dégagent des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit d'entretien.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien inflammables pour nettoyer le gril.**
- **Assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson et du gril sont en position** d'arrêt et que la table de cuisson et le gril sont froids avant d'utiliser un produit d'entretien en aérosol sur ces derniers ou à proximité de ceux-ci. Le produit chimique qui permet la pulvérisation peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens agréés. Le technicien doit débrancher l'appareil avant d'effectuer les réparations.
- **MISE EN GARDE : Pour limiter les risques d'incendie,** la hotte de ventilation placée au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être graisseuse. Nettoyez-la fréquemment ainsi que ses filtres pour que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'y accumule pas.
- **En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.**
- **Installez un détecteur de fumée** dans la cuisine ou à proximité de la cuisine.

• **Californie – Proposition 65. Avertissement :** La combustion de gaz pour la cuisson produit des substances dérivées se trouvant sur la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme cause de cancer ou d'anomalie génétique. La loi californienne exige des entreprises qu'elles préviennent les consommateurs du risque potentiel de ces substances. Pour minimiser l'exposition aux dites substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions figurant dans le présent manuel puis aérez bien la pièce quand vous cuisinez au gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

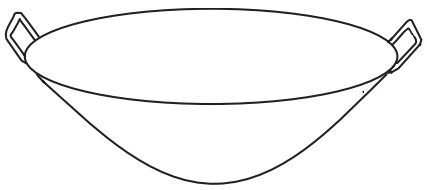
1. Assurez-vous que vous avez tous les articles correspondant à votre modèle tels qu'énumérés dans le tableau ci-dessous.
2. Notez le modèle et le numéro de série de votre appareil tel que décrit à la page 64. Ces renseignements vous seront utiles si devez contacter votre centre de service ou l'usine. Notez ces renseignements sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. Accessoires en option : plaque de gril, couvercle de gril, couvercle de plaque de cuisson, anneau de support en fonte pour le wok, planche à découper adaptable à la plaque de cuisson encastrée. Une plaque chauffante amovible et d'autres accessoires sont en vente chez votre détaillantThermador.
4. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs les plus bas sont bien posés sur leurs bases. Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Reportez-vous à la page 45 pour plus de détails.

Description	PC364GE	PC364GL	PC366	PC484GGE	PC484WK	PC486GE	PC486GL	P24WK
Chapeaux des brûleurs Star®	4	4	6	4	4	6	6	
Grilles de brûleurs	2	2	3	2	2	3	3	
Boutons de commande	5	5	6	6	5	7	7	1
Grille en fonte pour gril		1		1			1	
Foyer radiant en acier inoxydable		1		1			1	
Plaque de cuisson amovible	1			1		1		
Wok : Récipient et couvercle					1			1
Carte d'enregistrement du produit	1	1	1	1	1	1	1	1
Plaque de protection	*	*	*	*	*	*	*	*
Instructions d'installation	1	1	1	1	1	1	1	1

• La plaque de protection ou l'enjoliveur pour installation en îlot doivent être commandés séparément. Ils ne sont pas inclus dans l'envoi de la table de cuisson.

AVANT D'UTILISER VOTRE WOK POUR LA PREMIÈRE FOIS

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du wok.

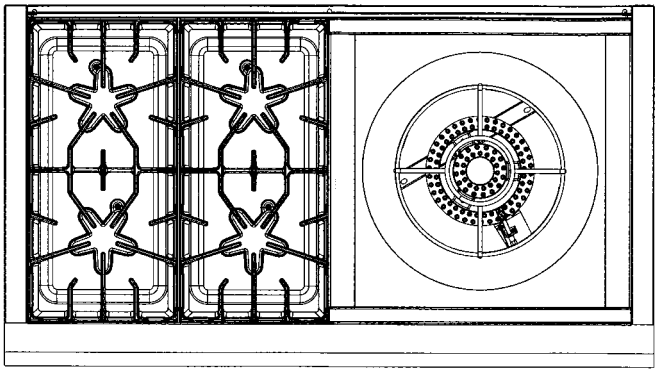


1. Pour les modèles P24WK et PC484WK, assurez-vous que vous avez les articles suivants :
   • Un wok avec un couvercle et un trépied.
2. La première fois que vous utilisez le wok, nettoyez soigneusement la surface à l'eau chaude savonneuse. **Le nettoyage initial est nécessaire pour ôter la couche d'huile de protection.** Séchez soigneusement.
3. Appliquez une fine couche d'huile végétale (n'utilisez pas d'huile de maïs ni d'huile d'olive) sur toute la surface interne et externe, à l'aide d'une serviette en papier.
4. Faites chauffer le wok à feu moyen jusqu'à ce que la surface de cuisson prenne une couleur brun doré. Laissez le wok refroidir.
5. Répétez plusieurs fois cette procédure. Cette opération bouche les pores du métal et empêche les aliments de coller tout en évitant au wok de s'oxyder.
6. Essuyez l'excès d'huile avant d'utiliser ou de ranger le wok. Ne récurez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

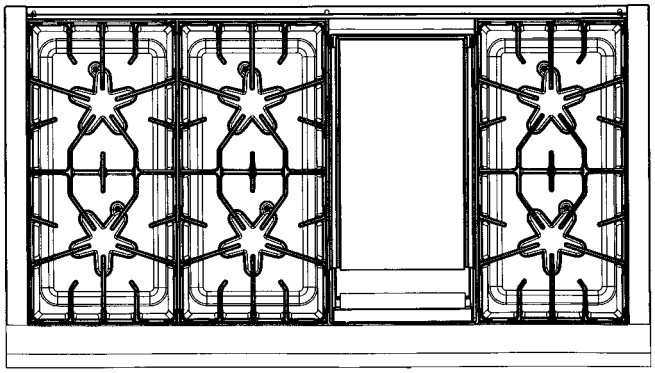
AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire. Vérifiez l'ajustement de la plaque de cuisson pour voir si elle est légèrement basculée vers l'avant. Consultez le MANUEL D'INSTALLATION. La plaque de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

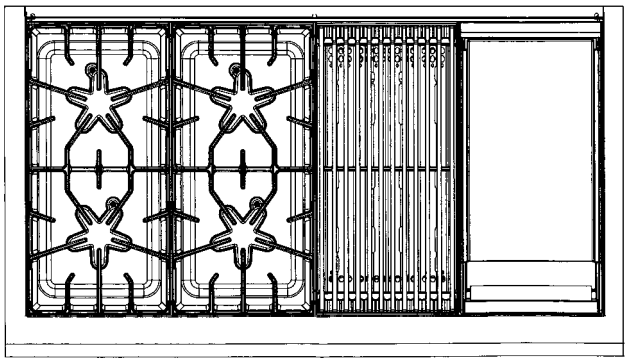
Identification du modèle et des pièces – modèles de 121 cm (48")



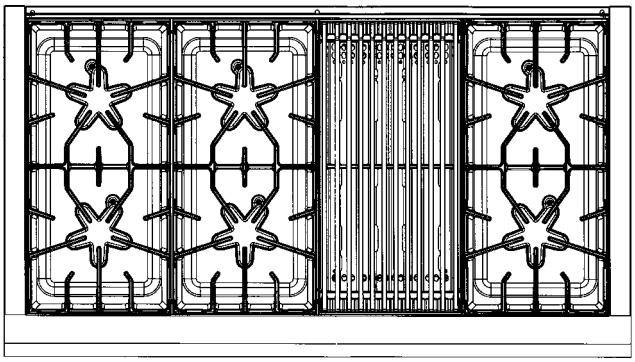
MODÈLE PC484WK
(4 brûleurs et un wok)



MODÈLE PC486GE
(6 brûleurs et une plaque de cuisson)



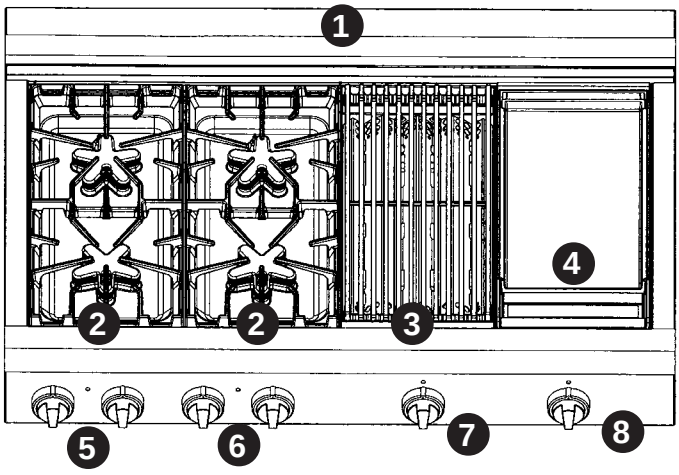
MODÈLE PC484GGE
(4 brûleurs, une plaque de cuisson et un gril)



MODÈLE PC486GL
(6 brûleurs et un gril)

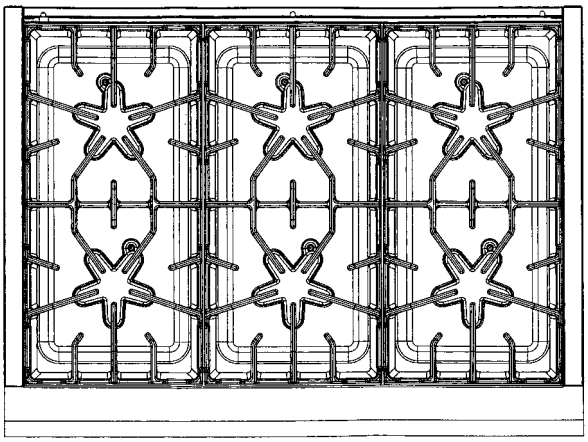
Légende des modèles PC48

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12'') ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Gril (PC484GGE et PC486GL)
4. Plaque de cuisson (PC484GGE et PC486GE)
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Boutons de commande, brûleurs standard
7. Bouton de commande, gril
8. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson

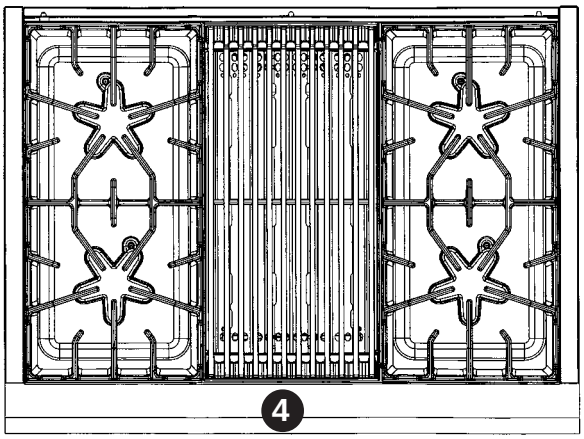


MODÈLE PC484GGE

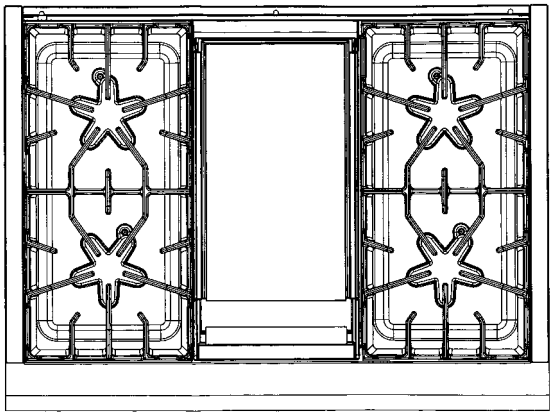
Identification du modèle et des pièces – modèles de 91,5 cm (36")



MODÈLE PC366
(6 brûleurs)



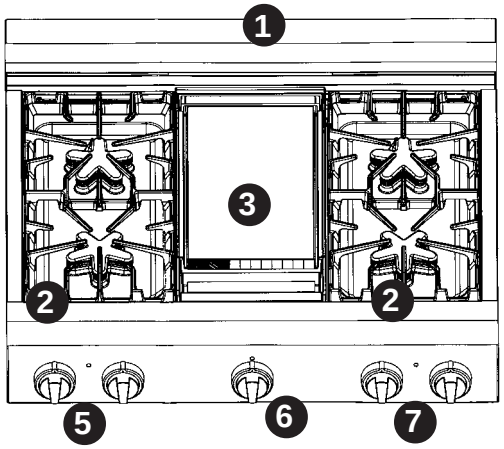
MODÈLE PC364GL
(4 brûleurs et un gril)



MODÈLE PC364GE
(4 brûleurs et une plaque de cuisson)

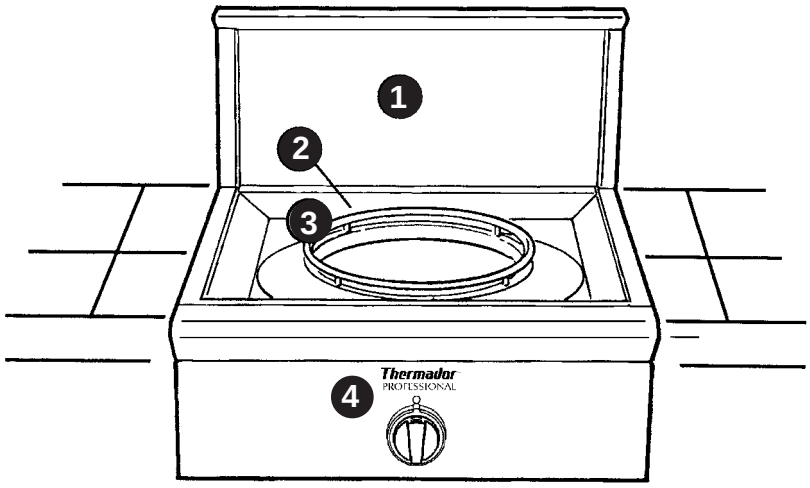
Légende des modèles PC36

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12'') ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque de cuisson (PC364GE)
4. Gril (PC364GL) – représenté en vue de dessus
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson (PC364GE)
7. Boutons de commande, brûleurs standard



MODÈLE PC364GE

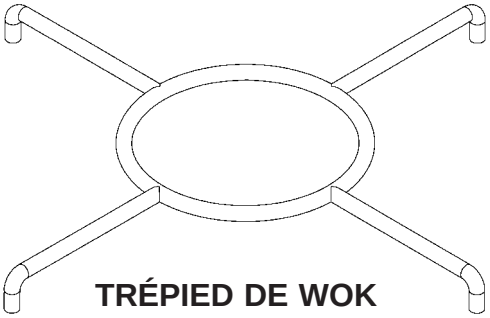
Identification du modèle et des pièces – modèles de 61 cm (24")



MODÈLE P24WK

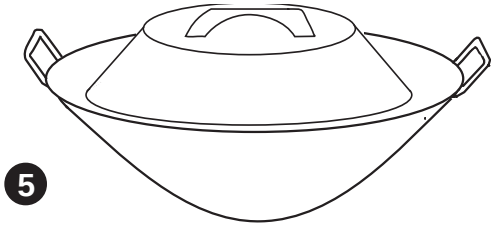
Légende des modèles P24WK et PC484WK

1. Plaque de protection basse (voir illustration ci-dessus). Enjoliveur pour installation en îlot disponible en option. (la plaque de protection ou l'enjoliveur sont à commander séparément)
2. Table de cuisson-wok de 61 cm (24'')
3. Anneau de support du wok
4. Bouton de commande
5. Wok et couvercle
6. Grande marmite (non fourni)
7. Trépied de wok

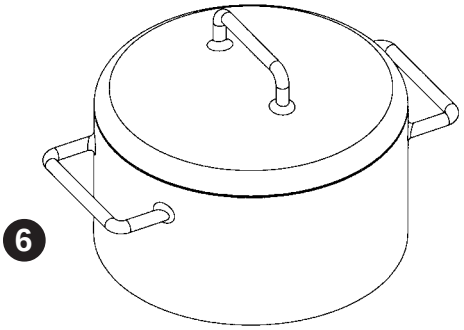


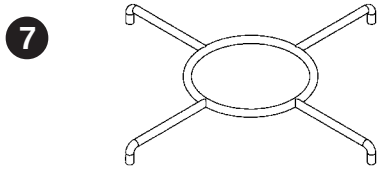
TRÉPIED DE WOK

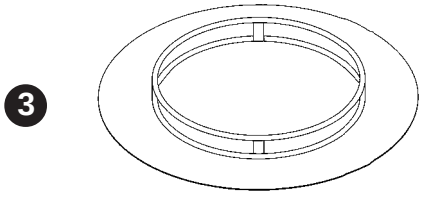
S'adapte sur l'anneau de support de wok pour utiliser de grandes marmites sur le brûleur (voir dessins à droite).



Wok avec son couvercle







Ensemble trépied du wok

Utilisation de la table de cuisson

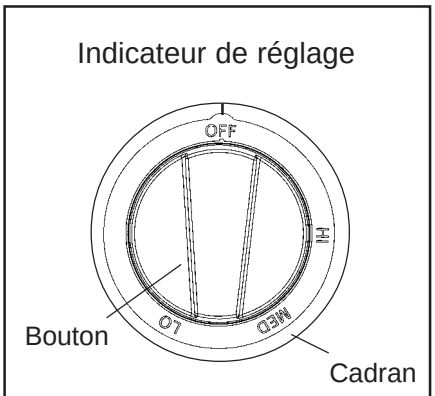
BRÛLEURS HERMÉTIQUEMENT ENCASTRÉS

Base de brûleur Star® en cuivre hermétiquement encastré (Sealed Star®)

La table de cuisson comporte quatre ou six brûleurs à gaz ; chacun d'eux a une puissance de 15 000 BTU/h. Ces brûleurs sont hermétiquement encastrés dans le cadre supérieur en acier inoxydable afin d'empêcher l'accumulation des liquides renversés sous la table de cuisson et de faciliter le nettoyage. Sur tous les modèles, les deux brûleurs de gauche sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow ; les autres brûleurs sont standard. Chaque brûleurs correspond un bouton de commande.

BOUTONS DE COMMANDE

Les boutons de commande des deux brûleurs avant et arrière, hermétiquement encastrés, sont placés sur le panneau de commande de la partie frontale de la cuisinière.



Bouton de commande du brûleur standard

Les deux mots inscrits au-dessus de chaque bouton indiquent le brûleur auquel il correspond. Par exemple, LEFT FRONT (Avant gauche), RIGHT FRONT (Avant droit), etc.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le placer à la position HI.
- L'allumeur du brûleur sélectionné produit un déclic et une étincelle.
- Une fois la flamme allumée, l'allumeur cesse d'émettre des déclics.
- Tournez le bouton sur une position comprise entre les repères HI et LO.
- Le voyant bleu des brûleurs, placé entre les brûleurs, s'allume lorsque les brûleurs adjacents sont allumés. Il reste allumé jusqu'à ce que les brûleurs soient éteints.

Puissance de sortie BTU des brûleurs standard

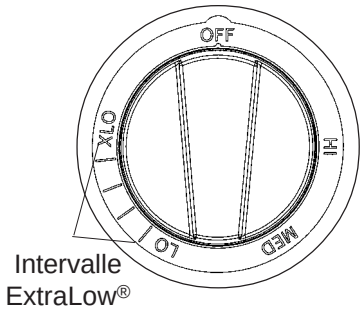
- HI est équivalent à 15 000 BTU/h.
- LO est équivalent à 2 100 BTU/h.

Puissance de sortie BTU des brûleurs ExtraLow®

- HI est équivalent à 15 000 BTU/h.
- LO est équivalent à 3 000 BTU/h.
- XLO est équivalent à 370 BTU/h.

Brûleurs ExtraLow®

Les commandes des deux brûleurs de gauche, avant et arrière, permettent de régler la flamme sur une puissance encore plus basse que la commande standard LO.

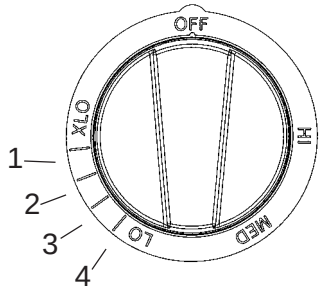


Bouton de commande des brûleurs ExtraLow®

Le dessin montre l'intervalle supplémentaire de réglage du bouton entre les repères LO et XLO. Lorsque le bouton est placé sur cet intervalle, la flamme s'allume et s'éteint. Varier la durée pendant laquelle la flamme reste allumée ou éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils ne roussissent ou ne brûlent, etc.

Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®

- XLO, le réglage le plus bas, fonctionne en positionnant le brûleur par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 8 secondes puis à OFF pendant environ 52 secondes.
- Quand le bouton est réglé juste en dessous du repère LO, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre LO et XLO indiqué sur le bouton.

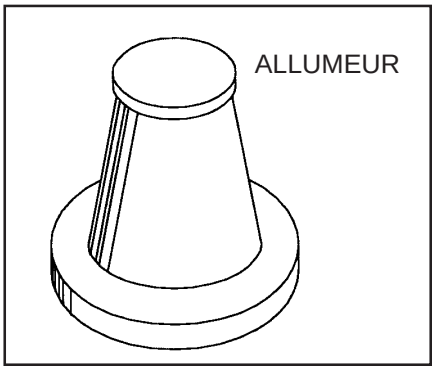


Réglages ExtraLow

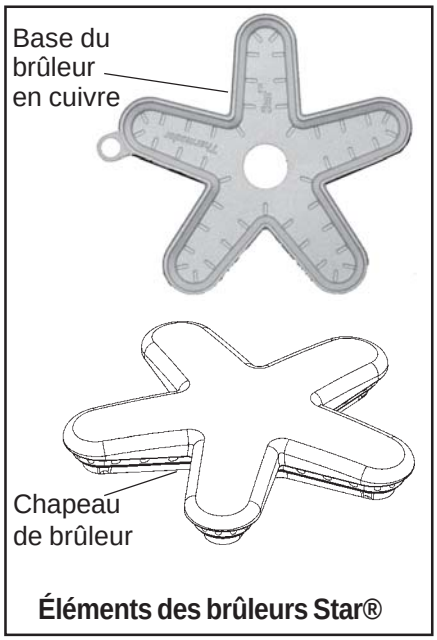
- Les numéros et les traits représentés sur le dessin ci-dessus n'y figurent que pour référence. **Les numéros n'apparaissent pas sur le bouton réel.** Ce numéro indique la position du bouton pour le réglage de flamme indiqué dans les tableaux de cuisson des pages 48 et 49, la flamme la plus forte correspondant au numéro 4 et la flamme la plus faible au numéro 1.

Techniques ExtraLow

- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la température de cuisson.
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien puis couvrez l'ustensile et baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de LO.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celui-ci. Pour homogénéiser la température de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords externes vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de remuer de temps à autre, en particulier s'il doit mijoter pendant plusieurs heures comme par exemple les haricots ou une sauce faite maison pour les spaghettis.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de ramener le bouton sur un réglage plus fort.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface juste après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.

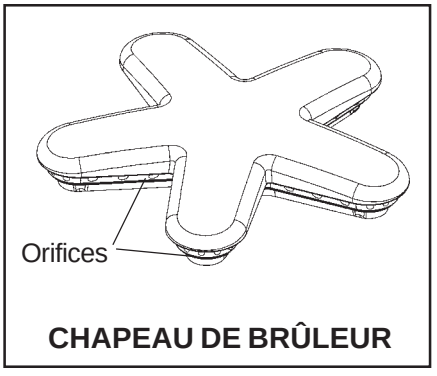


Allumage électronique monopoint



Éléments des brûleurs Star®

Chaque brûleur possède son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base. **Ne touchez pas aux brûleurs lorsque les allumeurs produisent des étincelles.** Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre Avant d'appeler le service technique à la page 64.



CHAPEAU DE BRÛLEUR

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

Si un ou plusieurs brûleurs ou le gril s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme. **Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.**

IMPORTANT

- Pour assurer une bonne combustion, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles des brûleurs.
- L'allumage et la combustion du gaz produisent un petit bruit qui est tout à fait normal.
- Sur les cuisinières alimentées par du gaz propane, il est possible d'entendre un petit « pop » au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint.

PANNE DE COURANT

- En cas de panne de courant, **seuls les brûleurs standard et la grille peuvent être allumés manuellement.** Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si une panne de courant se produit pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position OFF.
- Vous pouvez allumer les brûleurs standard en approchant une allumette enflammée des orifices et en tournant le bouton à la position HI. Attendez que la flamme soit allumée tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.
- Aucun des deux brûleurs ExtraLow ne peut être utilisé pendant une panne de courant. **Assurez-vous que vous les avez éteints.**
- Si l'un des brûleurs ExtraLow est en marche quand la panne de courant se produit, il ne pourra pas être rallumé tant que le bouton n'aura pas d'abord été replacé à la position OFF.
- La plaque chauffante, le wok et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant.
- Si vous sentez une odeur de gaz, consultez la section sur les consignes de sécurité figurant à l'intérieur de la page couverture.

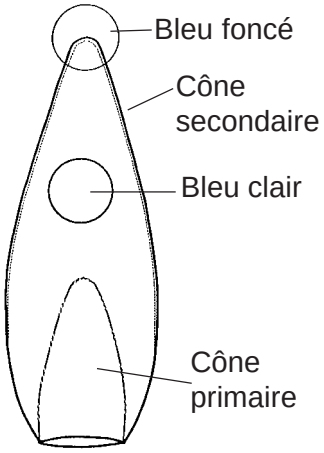
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, ramenez tous les boutons sur la position OFF. Seuls les brûleurs standard peuvent être allumés manuellement.

HAUTEUR DE LA FLAMME

- La bonne hauteur de la flamme dépend : 1) de la taille et du matériau du récipient utilisé ; 2) des aliments à cuire ; et, 3) de la quantité de liquide se trouvant dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser le fond du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme la l'acier revêtu de porcelaine ou la vitrocéramique.

DESCRIPTION DE LA FLAMME



Couleur de la flamme

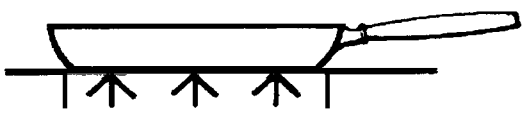
- La flamme des brûleurs doit être de couleur bleue sans jaune aux extrémités. On y observe parfois de l'orange : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- Avec le gaz propane, il est normal qu'il y ait un peu de jaune sur le cône primaire.
- La flamme doit brûler tout autour du chapeau du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.

Récipients recommandés

⚠ MISE EN GARDE

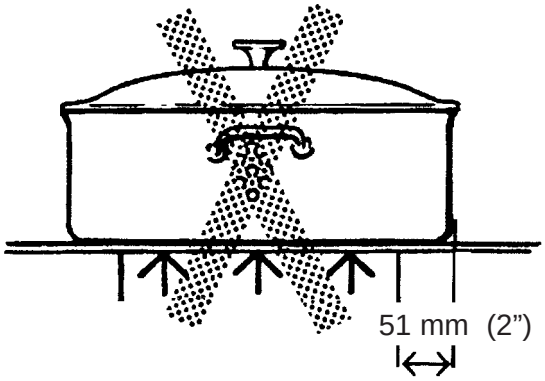
- Les aliments enveloppés dans du papier d'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille des brûleurs. La feuille d'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez ni plastique, ni papier ni chiffon en contact avec les grilles des brûleurs quand elles sont chaudes : ces matières pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne faites pas chauffer un récipient vide. Il pourrait s'endommager et endommager la table de cuisson.

- Des récipients de qualité professionnelle à poignées métalliques sont recommandés car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme lèche les parois du récipient. Les récipients de qualité professionnelle sont vendus dans les magasins de fournitures pour l'hôtellerie et les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés devraient posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, diamètre de la base correctement dimensionné, base lourde et plate et couvercle bien adapté. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base du récipient.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et de façon homogène. Ces métaux se trouvent parfois sur le fond des récipients ou peuvent être insérés dans l'acier inoxydable.



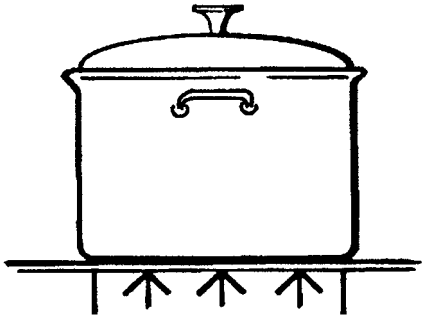
Récipient stable

- L'assise du récipient est un facteur important pour la stabilité et l'homogénéité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient car elle le fera verser. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être branlant.



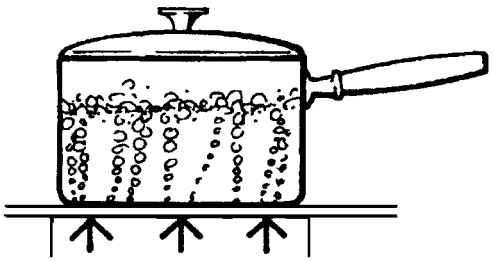
Diamètre de base

- Choisissez une base d'un diamètre correspondant au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être le même que celui de la base du récipient ou légèrement plus petit. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de cuisson. Une base de 14 cm (5-1/2") de diamètre est habituellement la plus petite taille conseillée.



Récipient à base plate

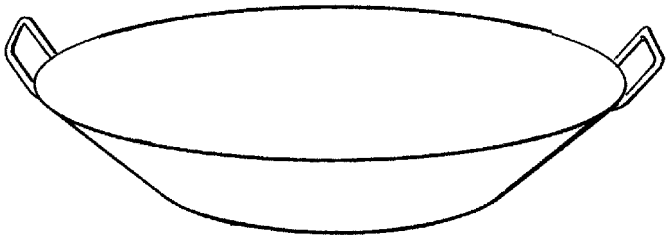
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds de récipients faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer. N'ajoutez pas d'eau froide dans un récipient chaud.



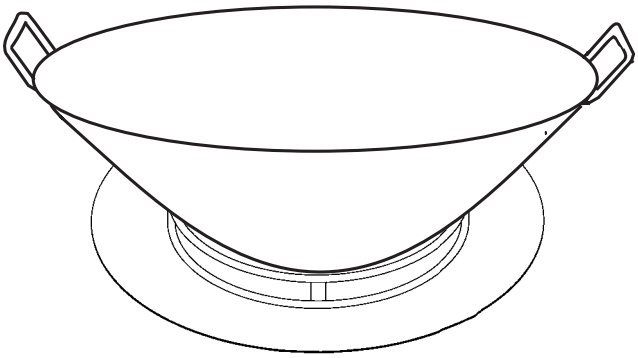
Récipient avec couvercle

- Un couvercle bien ajusté réduira le temps de cuisson et permettra d'utiliser des réglages de chaleur plus bas.

Récipients pour spécialités



Wok à fond plat



Wok à fond rond dans son anneau de support

- **Woks** – Les woks à fond plat ou rond avec un accessoire de support en forme d'anneau peuvent être utilisés sur les modèles de cuisinière sans brûleur pour wok incorporé. L'anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. L'anneau de support de wok en fonte émaillée est vendu séparément.
- **Cocottes et marmites** - Choisissez une base excédant le diamètre du foyer de 51 mm (2") de plus.

Cocotte de dimension standard

19,95 à 20,9 litres (21 à 22 pintes) avec une base de 279 à 305 mm (11 à 12") et une hauteur de 229 à 279 mm (9 à 11").

Cocotte-minute de dimension standard

7,6 à 20,9 litres (8 à 22 pintes) avec une base de 203 à 279 mm (8 à 11") et une hauteur de 165 à 305 mm (6.5 à 12").

CONSEILS D'UTILISATION :

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat plutôt qu'à fond concave, convexe ou ondulé.
- Si vous utilisez deux cocottes en même temps, placez-les sur des brûleurs décalés. Ne bloquez pas la circulation d'air autour des brûleurs. La flamme a besoin d'une quantité d'air suffisante pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte pour porter son contenu à ébullition.
- Quand le contenu boue avec le bouton sur HI, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou conserver la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Prenez garde aux brûlures.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Suggestions d'utilisation des recommandations

Utilisez les indications du tableau des pages 63 et 64. Les réglages à utiliser dépendent des récipients choisis et de la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » a été divisé par brûleurs standard et par brûleurs ExtraLow. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow peut être un réglage pour la cuisson ou pour maintenir la température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps aux récipients et aux aliments de s'adapter au nouveau réglage.

Conseils de cuisson avec les brûleurs

Aliments	Réglage initial	Réglage final Brûleurs standard	Réglage final Brûleurs ExtraLow®
BOISSONS Cacao	**MED** – Chauffer le lait, couvrir.	**LO** – Finir la cuisson	**XLO** – Maintenir au chaud, couvrez*
PAIN Pain doré, crêpes, sandwiches grillés	**MED** – Préchauffer le poêlon	**MED LO** à **MED** – Cuire	Identique aux brûleurs standard
BEURRE À fondre		**XLO** – Pour maintenir chaud	**4** à **3** – Laisser fondre pendant 5 à 10 minutes.
CÉRÉALES Flocons de maïs gruau de maïs, avoine	**HI** – Couvrir, porter à ébullition, ajouter les céréales	**MED LO** à **MED** – Pour finir la cuisson d'après les instructions sur l'emballage.	**XLO** – Pour maintenir la température, couvrir.
CHOCOLAT À fondre	**MED LO** à **MED** – Cuire selon la recette	Utiliser **XLO**	**2 à XLO** – Laisser fondre pendant 10 à 15 minutes. **XLO** – Pour maintenir la température.
DESSERTS Bonbons	**MED LO** – Suivre les indications sur l'emballage	**MED LO** à **MED**	Identique aux brûleurs standard
Pouding et Mélange pour garniture de tarte	**MED LO** – Faire bouillir le lait	**LO**	Identique aux brûleurs standard
Pouding	**MED HI** – Couvrir, portez à ébullition, ajouter les oeufs, couvrir	**LO**	**3 à 2** - pour cuire
OEUFS Cuits durs	**MED** – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	Utiliser **XLO**	**XLO** – 3 à 4 minutes pour oeufs mollets ou 15 à 20 minutes pour oeufs durs.
Frits, brouillés	**HI** – Porter à ébullition, ajouter les œufs	**LO** à **MED LO** – Pour finir la cuisson	**XLO** – Pour maintenir pour une courte période
Pochés	**HI** – cuire Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	**MED** à **MED HI** – Pour finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
VIANDE,POISSON, VOLAILLES Bacon, saucisses, galettes	**HI** – Faire fondre la graisse, faire revenir entre **Med Hi** et **Hi**, ajouter du liquide, couvrir	**MED LO** à **MED** – Pour finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	**MED HI** à **HI** – Préchauffer le poêlon	Utiliser **XLO**	**3** à **2** – Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Cuisson rapide à la poêle petit déjeuner, steaks	**HI –** Faire chauffer l'huile puis faire dorer sur **Med**	**MED HI** à **HI** – Pour passer rapidement à la poêle	Identique aux brûleurs standard
Frire : poulet	**HI –** Faire chauffer l'huile	**LO** – Couvrir et finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
Friture : crevettes	**HI** – Préchauffer le poêlon	**MED HI à HI** – Pour maintenir la température	Identique aux brûleurs standard
Poêler : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	**HI** – Couvrir, porter les liquides à ébullition	**MED HI** à **HI** – Pour faire dorer	**4** à **3** – Pour maintenir la chaleur, couvert. **4** à **3** – Pour maintenir la chaleur, non couvert
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson		Utiliser **XLO**	**4** à **3** – Pour achever la cuisson.

Conseils de cuisson avec les brûleurs

Aliments	Réglage initial	Réglage final Brûleurs standard	Réglage final Brûleurs ExtraLow®
Faire mijoter : poulet à l'étouffée, corned-beef, langue, etc.	**HI** – Couvrir, porter le liquide à ébullition		**4** à **1** – Pour mijoter lentement
PÂTES Macaronis, nouilles, spaghettis	**HI** – Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	**MED HI** à **HI** – Pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standard
MAÏS SOUFFLÉ (Utiliser une casserole lourde à fond plat)	**HI** – Couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	**MED HI** à **HI** – Pour finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
COCOTTE-MINUTE Viande Légumes	**MED HI** à **HI** – Faire monter la pression. **HI** – Faire monter la pression.	**MED LO** à **MED** – Pour maintenir la pression **MED LO** à **MED** – Pour maintenir la pression	Identique aux brûleurs standard Identique aux brûleurs standard
RIZ	**HI** – Couvrir, faire bouillir de l'eau, ajouter le riz, couvrir		**4** à **2** – Faire cuire selon les instructions sur l'emballage. **XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir.
SAUCES Sauce tomate	**MED Hi** à **HI** – Cuire la viande ou les légumes selon la recette		**2** à **XLO** – Laisser mijoter (2 à 3 pour faire épaissir la sauce, non couvert)
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	**MED LO** – Faire fondre la graisse, suivre la recette	**LO** à **MED LO** – Pour finir la cuisson	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
Sauce hollandaise	**XLO** à **LO**	**XLO**	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, utiliser le réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	**HI** – Couvrir, porter le liquide à ébullition		**3** à **2** – Laisser mijoter **XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
LÉGUMES Frais	**HI** – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	**MED LO** à **MED** – Laisser cuire entre 10 et 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir.
Congelés	**HI** – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	**MED LO** à **MED** – Faire cuire selon les instructions sur l'emballage	Identique aux brûleurs standard
Friture	**HI** – Faire chauffer l'huile	**MED** à **MED HI** – Pour maintenir la température de friture	Identique aux brûleurs standard
En sachet	**HI** – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	**LO** à **MED LO** – Faire cuire selon les instructions sur l'emballage	Identique aux brûleurs standard
Sautés	**HI** – Faire chauffer l'huile ou fondre le beurre, ajouter les légumes	**MED LO** à **MED** – Laisser cuire jusqu'à la cuisson voulue	Identique aux brûleurs standard
Revenus à la poêle	**HI** – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	**MED HI** à **HI** – Pour finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard

*Il est recommandé de tourner de temps en temps ces aliments.

Utilisation du gril

Il est recommandé d'installer **UNE HOTTE DE VENTILATION** d'une capacité adéquate avec évacuation à l'air libre, **AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE ET DU GRIL**. Pour la plupart des cuisines ayant une hotte murale, une hotte homologuée d'au moins 940 PCM est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil et à la réglementation locale du secteur du bâtiment. Consultez les exigences relatives à la ventilation dans les Instructions d'installation pour plus de renseignements à ce sujet.

GRIL

(Disponible sur certains modèles)

Quand vous faites cuire des aliments sur le gril, vous obtenez la même saveur qu'avec une viande cuite sur un barbecue à l'extérieur.

Cette saveur provient des graisses et des jus que l'intense chaleur du foyer radiant en acier inoxydable ramène à la surface et fait griller.

La plupart des aliments, steaks, côtelettes, galettes de boeuf, morceaux de volailles, etc. cuisent généralement plus vite sur le gril à gaz dont la chaleur est constante que sur un gril ordinaire au charbon.

Votre nouveau gril Thermador Professional® est équipé d'un brûleur en acier aluminié ayant la forme d'un tube en U identique à ceux qui sont utilisés dans les restaurants. L'allumage automatique a permis d'éliminer tous les pilotes que l'on trouve sur les grils de restaurants. Le brûleur du gril a une puissance de 18 000 BTU/h.

REMARQUE : Avec le gaz propane, un petit bruit ou un éclair peut se produire au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint. Cela se produit en général quand le brûleur est resté un certain temps allumé. Il s'agit d'un phénomène normal.

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

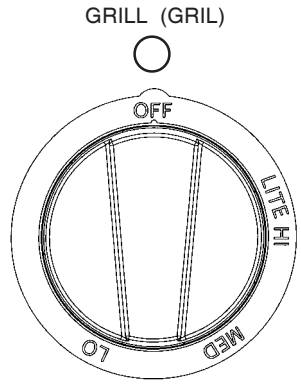
L'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour allumer le brûleur. NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs produisent des étincelles.

EFFICACITÉ DU BRÛLEUR ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable, sans jaune aux extrémités ni bruit excessif et ne doit pas se soulever. Elle doit brûler complètement le long des deux côtés du tube.

Un mélange air-gaz incorrect peut produire une flamme à l'extrémité jaune ou la faire virevolter. Faites régler la flamme par un technicien. Des impuretés dans la tuyauterie de gaz peuvent donner une couleur orange à la flamme au début. Ce phénomène disparaîtra avec l'usage.

Si la flamme n'est pas régulière, virevolte, qu'elle fait trop de bruit ou se détache du brûleur, assurez-vous que les orifices du BRÛLEUR ne sont pas obstrués. Si c'est le cas, prenez un fil métallique un trombone déplié ou une aiguille pour déboucher les orifices. Si le problème persiste, contactez votre Centre de service pour un réglage.



Bouton de commande

BOUTON DE COMMANDE

Le bouton de commande du brûleur comporte une infinité de réglages de chaleur et il n'y a pas de position fixe entre HI et LO. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position LITE. Réglez le bouton à la puissance voulue.

Utilisation du gril

⚠ MISE EN GARDE

- **Soyez extrêmement prudent quand vous placez les éléments du gril dans leur compartiment. Évitez de toucher l'allumeur en céramique, lequel peut se casser et empêcher le fonctionnement du gril.**
- **Le gril doit être monté conformément tel qu'indiqué dans l'illustration. Les protections contre la chaleur du bac à graisse doivent être mises en place et le brûleur doit être correctement positionné par rapport à l'arrivée de gaz. Un montage incorrect du gril peut entraîner des risques pendant l'utilisation.**
- **Le foyer radiant du gril doit être mis en place pour obtenir un bon fonctionnement du gril.**
- **Surveillez le gril pendant qu'il est marche.**
- **N'utilisez pas de briquettes ni de charbon.**

Démontage/remontage du gril

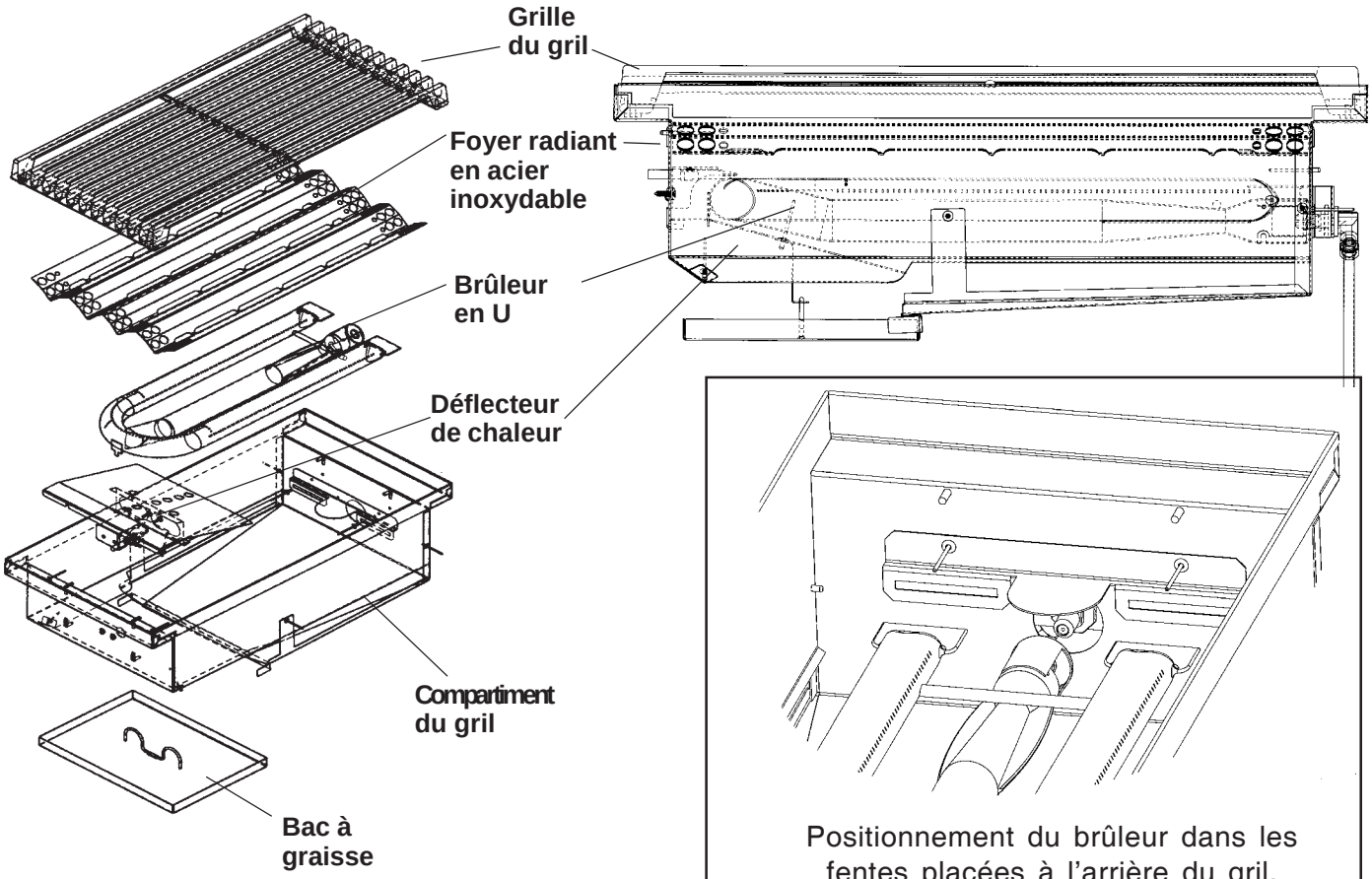
Suivez les instructions ci-dessous pour démonter les éléments du compartiment du gril.

A. Retirez la grille du gril, le foyer radiant en acier inoxydable et le brûleur du compartiment.
B. Retirez le déflecteur de chaleur des fentes placées sur le panneau frontal du compartiment.
C. Retirez le bac à graisse rectangulaire de l'intérieur du compartiment, comme indiqué sur la figure.

Remontage

A. Remettez le bac à graisse et le déflecteur.
B. Introduisez l'extrémité du brûleur dans les fentes placées à l'arrière du compartiment. Insérez l'ergot de la partie avant du brûleur dans le déflecteur de chaleur.
C. Le foyer radiant en acier inoxydable s'appuie sur deux (2) goujons de chaque côté du compartiment.
D. Posez la grille du gril, en orientant la barre surélevée de blocage vers l'arrière du compartiment.

Vue éclatée et vue latérale du gril



Positionnement du brûleur dans les fentes placées à l'arrière du gril.

Utilisation du gril

CUISSON SUR LE GRIL

- Le brûleur doit s'allumer au bout de cinq secondes.
- Préchauffez le gril pendant au moins 10 à 15 minutes. Le gril chaud fait griller les aliments, ce qui conserve leur jus à l'intérieur. Plus le préchauffage est long, plus vite la viande sera dorée et portera des traces de gril plus foncées.
- La cuisson au gril requiert une forte chaleur pour saisir et bien faire dorer. La plupart des aliments sont cuisinés avec les réglages de chaleur les plus intenses pendant pratiquement toute la durée de la cuisson. Néanmoins, pour faire griller de grands morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de diminuer la puissance après la saisie afin de cuire l'intérieur des aliments sans les brûler.
- Les aliments cuits pendant longtemps ou arrosés d'une marinade sucrée peuvent demander une chaleur plus faible à la fin du temps de cuisson.
- Après avoir retiré les aliments du gril, tournez le bouton sur la position HI pour brûler l'excédent de graisse qui s'est accumulé sur le foyer radiant en acier inoxydable.
- À l'aide d'une brosse métallique en laiton que l'on trempe dans l'eau chaude, décollez les résidus d'aliments de la grille.
- Une fois le gril refroidi, nettoyez le bac à graisse, le foyer radiant, le déflecteur et le compartiment. Passez un chiffon mouillé sur le brûleur en U.

Suggestions de cuisson au GRIL

- Enlevez le surplus de gras avant de faire cuire la viande. Faites des incisions dans le gras restant autour des bords à intervalles de 51 mm (2'').
- Passez la sauce au pinceau à la fin de la cuisson.
- Utilisez une spatule ou une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande. Les fourchettes percent la viande et laissent ressortir le jus.
- Ajoutez les condiments ou le sel après la cuisson.
- La grille du gril comporte des barres latérales et arrière conçues pour faciliter le retournement des aliments avec une spatule.
- Ne retournez la viande qu'une fois, quand le jus commence à faire des bulles à la surface. De cette manière, le jus restera mieux dans la viande.
- Certains morceaux de viande ou de volaille cuisent plus vite que d'autres. Déplacez ces morceaux vers la partie la moins chaude du gril jusqu'à ce que les autres soient complètement cuits.
- Le point de cuisson des viandes dépend de l'épaisseur de coupe. D'après les chefs cuisiniers, il est impossible d'obtenir un point de cuisson saignant si la coupe est fine.
- Surveillez le gril pendant la cuisson.

Contrôle des flambées excessives

- L'intense chaleur nécessaire à la cuisson au gril peut faire que les gouttes de graisse qui tombent sur le foyer radiant en acier inoxydable et provoquent des flambées.
- Si des flambées se produisent, déplacez les aliments à un autre endroit du gril à l'aide d'une spatule à long manche.
- S'il y a trop de flambées, retirez les aliments du gril puis éteignez-le.

Conseils de cuisson au gril

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage suggéré	Temps de cuisson	Instructions particulières et conseils
VIANDES				Faire griller en ne retournant qu'une seule fois au moment où les jus remontent à la surface. Ne pas laisser pas les hamburgers sans surveillance car des flambées peuvent rapidement se produire.
Boeuf				
Hamburgers	13 à 19 mm (1/2 à 3/4")	**MED**	14 à 18 minutes	
		HI	12 à 15 minutes	
Steaks				Retirer l'excès de gras des bords. Faire des incisions dans le gras restant à intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois.
Côte, côte d'aloyau				
Filet, Chateaubriand				
Aloyau				
Surlonge				
Saignant	25 mm(1")	**HI**	10 à 14 minutes	
(60 °C – 140 °F)	38 mm (1-1/2")	**HI**	13 à 18 minutes	
À point	25 mm (1")	**MED** à	14 à 22 minutes	
(71 °C – 160 °F)	38 mm (1-1/2")	**HI**	18 à 27 minutes	
Bien cuit	25 mm (1")	**MED**	22 à 32 minutes	
(76 °C – 170 °F)	38 mm (1-1/2")	**MED**	27 à 37 minutes	
Agneau				Retirer l'excès de gras des bords. Faire des incisions dans le gras restant à intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois.
Côtelettes et steaks				
Saignant	25 mm (1")	**HI**	12 à 15 minutes	
(60°C – 140 °F)	38 mm (1-1/2")	**HI**	14 à 18 minutes	
À point	25 mm (1")	**MED** à	15 à 20 minutes	
(71 °C – 16 0 °F)	38 mm (1-1/2")	**HI**	18 à 25 minutes	
Bien cuit	25 mm (1")	**MED**	20 à 30 minutes	
(76 °C – 170 °F)				
Porc				Retirer l'excès de gras des bords. Faire des incisions dans le gras restant à intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois. Laisser la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
Côtelettes	13 mm (1/2")	**MED**	20 à 40 minutes	
25 mm (1")	**MED**	35 à 60 minutes		
Côtes		**MED**	45 à 60 minutes	Faire griller en retournant de temps en temps. Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonner de sauce barbecue, retourner plusieurs fois.

Conseils de cuisson au gril

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage	Temps de cuisson suggéré	Instructions spéciales et conseils
VIANDES (suite)				
Porc				
Steaks de jambon (précuits)	13 mm (1/2")	**HI**	4 à 8 minutes	Retirer l'excès de gras des bords. Faites des incisions dans le gras restant à des intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois.
Hot dogs		**MED**	5 à 10 minutes	Percer la peau. Faire griller en ne retournant qu'une seule fois.
VOLAILLES				
Poulet				
À rôtir	907 à 1,361 g (2 à 3 livres)	**LO** ou **MED**	1 à 1-1/2 huere 40 à 60 minutes	Placer la peau sur le haut. Faire griller en retournant deux à trois fois.
Demi ou quart de poulet				
Poitrines avec carcasse		**MED**	30 à 45 minutes	
POISSON ET FRUITS DE MER				
Filets				Faire griller en ne retournant qu'une seule fois. À l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu, de margarine ou d'huile pour éviter le dessèchement.
flétan, saumon, espadon	19 à 25 mm (3/4 à 1")	**MED** à **HI**	8 à 15 minutes	
Entier				Faire griller en ne retournant qu'une seule fois. À l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu, de margarine ou d'huile pour éviter le dessèchement.
barbotte, truite arc-en-ciel	225 à 454 g (8 à 16 onces)	**MED** à **HI**	20 à 30 minutes	

À propos de la plaque de cuisson

(Présente sur certains modèles)

DESCRIPTION

La plaque de cuisson encastrée est de même qualité que celle des restaurants, en aluminium revêtu de titane, ce qui donne une surface qui répartit uniformément la chaleur et est facile à nettoyer.

Une table à découper en érable et un couvercle en acier inoxydable sont vendus en accessoires. Vous pouvez les acheter séparément. Ils sont tous deux conçus pour s'adapter à la surface de la plaque de cuisson quand elle est éteinte.

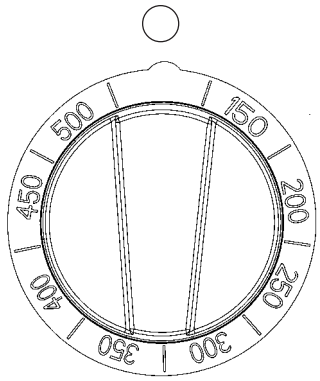
N'oubliez pas d'enlever la table à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable avant d'allumer la plaque.

- L'élément de la plaque de cuisson électrique element est homologuée 120 volts CA, 1,600 watts.

⚠ MISE EN GARDE

L'élément de la plaque de cuisson est brûlant après utilisation. Laisser reposer suffisamment longtemps pour que les composants de la plaque puissent refroidir avant de nettoyer.

Bouton de commande



Bouton de commande

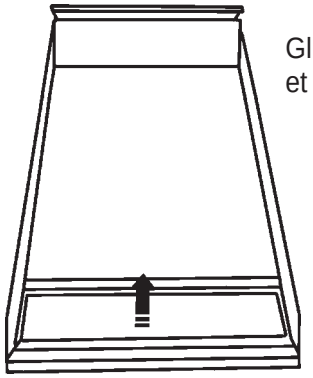
- La plaque de cuisson est commandée par le bouton électronique pour des réglages de température, indiqués sur le bouton, compris entre 65,5 °C (150 °F) et 260 °C (500 °F).
- Le bouton ne comporte pas de réglage fixe.
- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le réglage de température voulu.

PRÉPARATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour un résultat optimal, la plaque de cuisson doit être à niveau ou légèrement inclinée vers l'avant. Consulter les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION pour connaître les procédures pour vérifier et ajuster la plaque de cuisson à la bonne inclinaison. L'installateur doit niveler la plaque de cuisson au moment de l'installation.

La plaque se nettoie à l'eau tiède savonneuse. Rincez à l'eau claire avant de l'utiliser. Il est possible de l'utiliser sans aucune matière grasse. Néanmoins, une très petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile donnera de la saveur aux aliments.

Vous pouvez utiliser tous les types d'ustensiles sur la plaque de cuisson.



Bac à graisse de la plaque de cuisson

Bac à graisse de la plaque de cuisson

- Poussez le bac sous le bord avant du rebord de la plaque chauffante pour emmagasiner la graisse ou les résidus d'aliments.
- Nettoyez le bac après chaque emploi. Lorsque vous enlevez le bac, prenez garde en l'inclinant de ne pas en renverser le contenu.

Cuisson sur la plaque

1. Vérifiez si le bac à graisse se trouve sous le rebord de la plaque de cuisson.
2. Tournez le bouton sur la température de cuisson pour préchauffer la plaque.
3. Préchauffez pendant 10 à 12 minutes.
4. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou autres matières grasses pour donner plus de goût.
5. Ajoutez les aliments et laissez cuire.
6. Prenez garde à ne pas endommager la surface avec les ustensiles.

À propos du wok

(Disponible sur les modèles PC484WK et P24WK)

Il est recommandé d'installer au-dessus de la table de cuisson ou de ce wok une hotte de ventilation de capacité adéquate avec une évacuation à l'extérieur. Dans la plupart des cuisines avec hotte murale, une hotte homologuée d'une capacité d'au moins 940PCM est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux Instructions d'installation fournies avec l'appareil et aux réglementations locales applicables au bâtiment.

DESCRIPTION

Votre nouveau brûleur pour wok Thermador Professional est en fonte et identique à ceux utilisés dans les restaurants.

Puissance BTU du brûleur pour wok

- HI a une puissance de 30 000 BTU/h.
- LO a une puissance de 10 000 BTU/h.

Allumeur du pilote

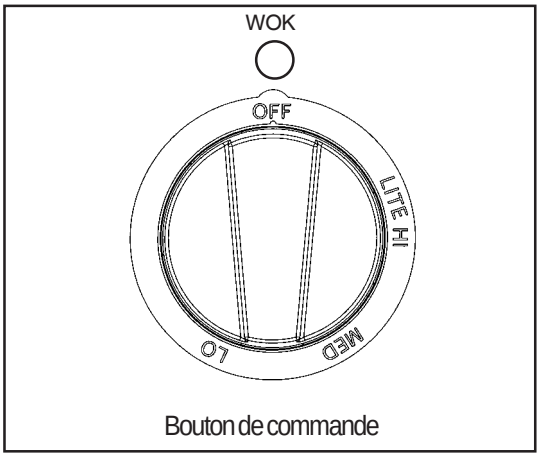
L'allumeur produit une étincelle et allume le pilote.

- Le pilote reste allumé pendant environ 45 à 60 secondes puis la soupape de sûreté s'ouvre et le brûleur s'allume.

DESCRIPTION DE LA FLAMME

- La flamme du brûleur doit être de couleur bleue, sans jaune aux extrémités. On y observe parfois de l'orange : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- La flamme doit brûler tout au long des deux côtés du tube du brûleur.
- Si la flamme est inégale, voltige, fait un bruit excessif ou se détache du brûleur, vérifiez si les orifices ne sont pas bouchés. Utilisez un trombone déplié ou une aiguille pour les déboucher. N'utilisez pas de cure-dents ; ils pourraient se casser dans l'orifice.
- Appelez un technicien agréé si une flamme anormale persiste.
- Avec le gaz propane, il est possible qu'un petit bruit (« pop ») soit perceptible quelques secondes après avoir éteint le brûleur. Ce bruit est normal et se produit généralement quand le wok est utilisé pendant un certain temps.

BOUTON DE COMMANDE



Bouton de commande

- Le bouton n'a pas de position fixe entre HI et LO.
- Appuyez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position LITE.
- Vous entendrez un déclic quand l'allumeur allume la veilleuse.
- Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage de chaleur voulu.

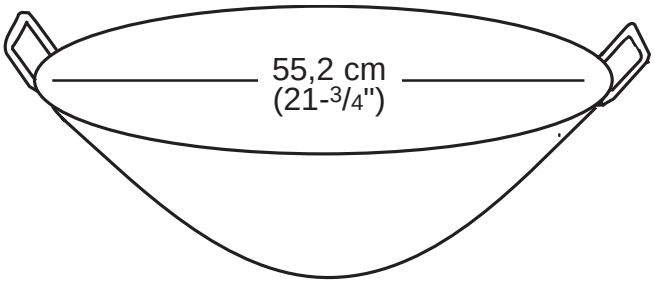
PRÉPARATION DU WOK

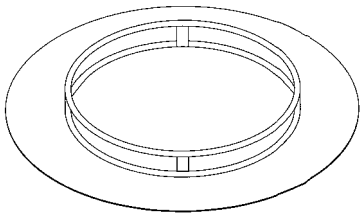
1. La première fois que vous utilisez le wok, nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la couche d'huile protectrice. Séchez bien.
2. Appliquez une fine couche d'huile végétale (n'utilisez pas d'huile de maïs ni d'huile d'olive) à l'aide d'une serviette en papier sur toute la surface, à l'intérieur et à l'extérieur.
3. Chauffez le wok à feu moyen pendant environ 20 secondes, jusqu'à ce que la surface prenne une couleur brun doré. Laissez refroidir. Essuyez l'excès d'huile.
4. Répétez plusieurs fois cette procédure pour boucher les pores du métal. Cela empêche l'acier de s'oxyder et les aliments de coller.
5. Essuyez l'excès d'huile avant d'utiliser ou de ranger le wok. Ne récurez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

Fonctionnement du wok

MONTAGE DU WOK

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du wok.
2. Assurez-vous d'avoir bien enlevé toutes les attaches en plastique utilisées pour le transport.

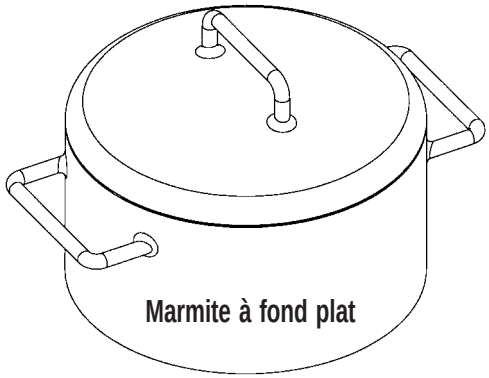


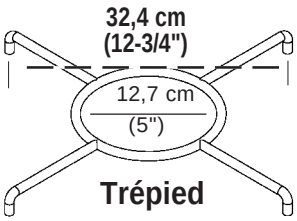


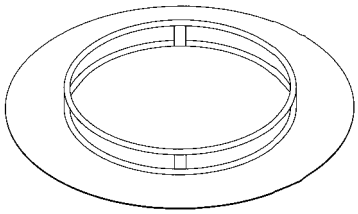
Anneau de support du wok
(fixé à la table de cuisson)

3. Assurez-vous que l'anneau de support est bien placé au-dessus du brûleur.
4. Placez le wok dans l'anneau de support avant d'allumer le brûleur.
5. Tournez le bouton de commande sur la position LITE. Au bout de 45 à 60 secondes, tournez le bouton sur le réglage de chaleur voulu.
6. Il est normal que le wok perde sa couleur et devienne plus foncé avec l'usage. Cela indique qu'il est bien culotté.

Trépied du wok







Anneau de support du wok
(fixé à la table de cuisson)

- Utilisez le trépied pour supporter un wok à fond plat ou une grande marmite.
- Montez l'ensemble comme indiqué sur les dessins ci-dessus.

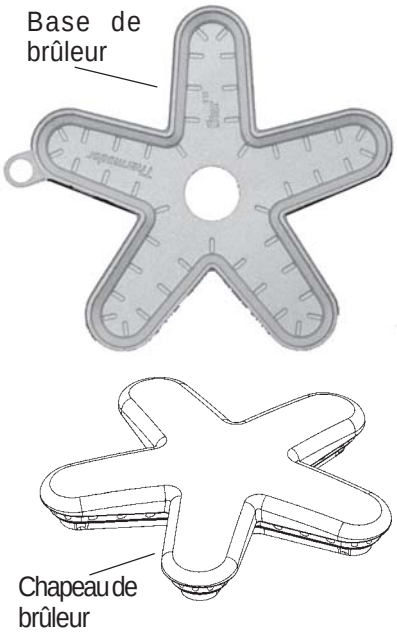
Entretien et nettoyage

> ⚠ MISE EN GARDE
>
> Évitez de nettoyer la table de cuisson quand elle est encore chaude. Ne nettoyez aucune des pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.

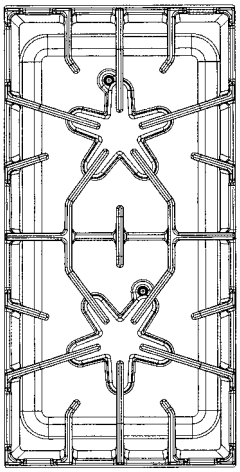
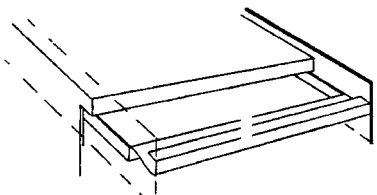
À PROPOS DE CES CONSEILS

- Commencez toujours par utiliser le produit d'entretien le plus doux en fonction selon le type de saleté et de ce qui a été sali. Pour ne pas rayer les finitions en acier inoxydable, appliquez toujours les produits d'entretien dans le sens des lignes de polissage. Rincez et séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Utilisez des chiffons, éponges, serviettes en papier, tampons à récupérer, etc. doux et propres, pour nettoyer et récurer.
- Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle ne convient pas.
- Les marques mentionnées sont des exemples de types de produits d'entretien, tels que produits non abrasifs, abrasifs doux, poudre, crème, etc. Les produits doivent être utilisés conformément aux instructions de leur fabricant.

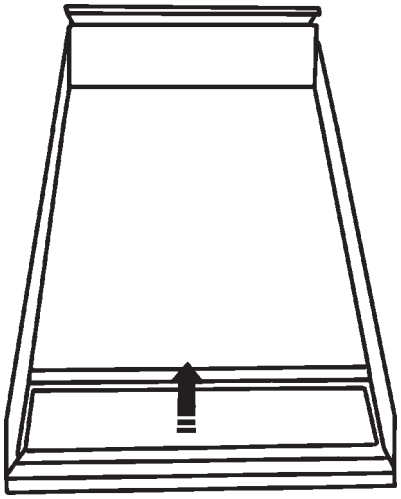
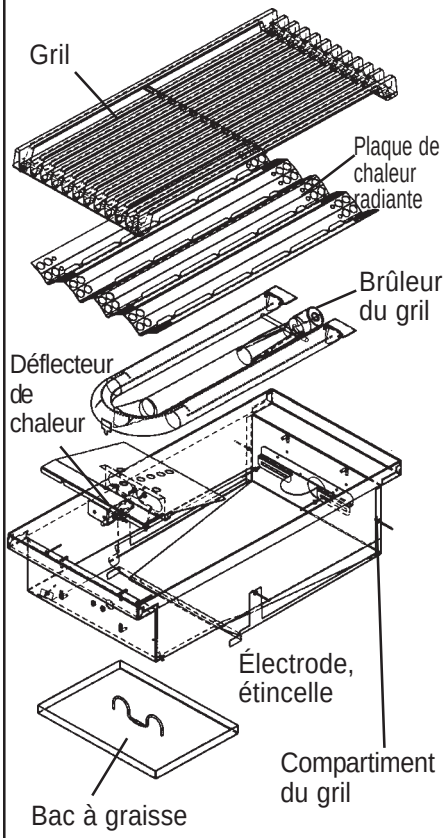
CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Base de brûleur en cuivre et chapeau en fonte  **Éléments des brûleurs Star®**	• Eau chaude savonneuse; rincer et sécher soigneusement. • Produits abrasifs doux : Bon Ami®, produit d'entretien pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's® ;. • Produits d'entretien liquides : Kleen King® ; • Brosse à dents à poils nylon durs pour nettoyer les orifices. • Remonter comme sur la figure. Veiller à bien remettre le chapeau du brûleur sur sa base.	• Ne pas gratter et ne pas creuser les orifices des chapeaux de brûleurs.
Boutons de commande / Plastique **Cadrans/**Chrome	• Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement	• Ne pas tremper les boutons dans l'eau • Ne pas forcer un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

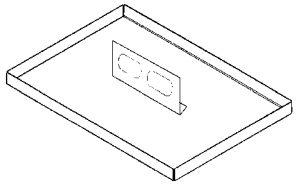
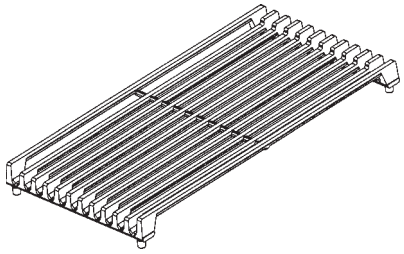
Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Finition externe/Plaque de protection : Acier inoxydable	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres et les taches ; améliore l'aspect. • Taches de calcaire : vinaigre. • Produits d'entretien abrasifs doux : produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour acier inoxydable, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®. • Décolorations dues à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres si la surface est maintenue propre et protégée. • Ne jamais laisser les projections d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. • Frotter légèrement dans le sens des lignes de polissage. • Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifier la composition du produit sur l'étiquette.
Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte 	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer. • Lestoil® ou autre produit dégraissant.	• Les grilles sont lourdes ; prendre garde quand en les enlevant. Poser sur une surface protégée. • La formation de cloques, de craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes que peuvent atteindre les doigts des grilles et aux brusques changements de températures. • Les renversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirer immédiatement les salissures. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.
Bac à graisse de la plaque de cuisson : Aluminium revêtu de titane  **Glissez vers l'arrière et soulevez**	• Nettoyer le bac à graisse après chaque usage. • Peut être lavé au lave-vaisselle. • Laver dans de l'eau chaude avec du détergent ; rincer et sécher. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub®	• Vider le bac à graisse après chaque usage. • Retirer le bac une fois lorsque la graisse a refroidi. Prendre garde à ne pas renverser la graisse s'il est très plein.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

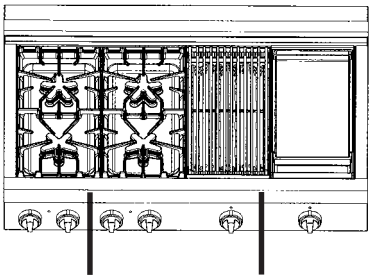
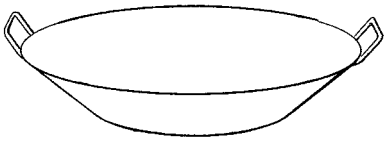
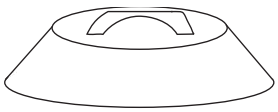
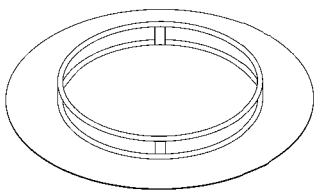
Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Plaque de cuisson/ Revêtements en titane 	• Retirer le bac à graisse et en jeter le contenu dans un contenant prévu à cet effet. Laver le bac à l'eau tiède savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. Laver la surface de la plaque de cuisson à l'eau tiède savonneuse et la rincer à l'eau tiède. Essuyer avec un chiffon doux. • Si des résidus d'aliments collent à la plaque, les retirer avec un produit d'entretien abrasif doux comme le Soft Scrub®.	• Ne jamais rincer la plaque chaude à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. • Ne pas nettoyer la plaque de cuisson dans le four autonettoyant.
Compartiment du gril/ Acier inoxydable 	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer, produit d'entretien liquide pour acier inoxydable Kleen King®.	• Ne pas nettoyer les pièces du gril dans un four autonettoyant. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent pourraient rayer l'acier. • En le démontant, nettoyer et remonter le gril, éviter de toucher l'allumeur.

Remarque : Pour atteindre le compartiment du gril, retirer la grille, le foyer radiant en acier inoxydable, le brûleur en forme de U, le bouclier de chaleur et le bac à graisse.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Bac à graisse du gril/ Acier inoxydable 	• Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Après avoir enlevé la graisse, le bac peut être mis au lave-vaisselle.	• Ne pas le nettoyer dans un four autonettoyant.
Grille du gril / Fonte revêtue de porcelaine émaillée 	• Pendant que la grille est encore chaude (mais que la flamme est éteinte), tremper une brosse pour gril en cuivre dans de l'eau chaude puis frotter la grille. La vapeur produite par l'eau chaude et l'action abrasive de la brosse aideront à décoller les résidus.	• La grille est lourde ; user de prudence en la soulevant. La déposer sur une surface protégée. • La formation de cloques, de craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes et aux brusques changements de températures.
Allumeurs/Céramique	• Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®.	• Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Il est fragile ; s'il est endommagé, le gril ne s'allumera pas.
Surface des bacs à graisse/Acier inoxydable	• Utiliser de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. Pulvériser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer. • Produits abrasifs doux : Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Produits d'entretien liquides : Kleen King®, produit d'entretien pour aluminium et acier inoxydable Siege®. Appliquer avec précaution. Produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®	• Les éclaboussures acides et sucrées détériorent l'acier inoxydable. Les retirer immédiatement. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'acier inoxydable.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson et du wok

Élément/Matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Éléments enjoliveurs de la table de cuisson  **Enjoliveurs de grilles** (situés entre les bacs de récupération de débordements en acier inoxydable, qu'ils unissent)	• Eau chaude savonneuse ; rincer puis sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. **Essuyer immédiatement après avoir pulvérisé ou appliquer d'abord avec une serviette en papier, puis essuyer.**	• La vaporisation de trop de produits d'entretien liquides peut laisser des barioles. Si vous laissez sécher, ces barioles risquent de rester de façon permanente.
Brûleur du wok/Fonte	• Nettoyer les impuretés dans les orifices à l'aide d'un trombone déplié ou d'une aiguille. • Récurer le brûleur avec un SOS®, un tampon de Scotch Brite® ou un produit en poudre. Bien rincer et sécher. Vider puis sécher le tube Venturi avant de remettre le brûleur en place.	• Ne pas utiliser de cure-dents pour nettoyer les orifices. Ils peuvent se casser et boucher l'orifice. • Ne pas cogner l'allumeur ni le pilote en remettant le brûleur en place.
Wok, 55,2 cm (21-3/4")**/**Acier 	• Nettoyer après chaque usage avec de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher. • Ne pas utiliser de produits abrasifs puissants ni de tampons à récurer sans reculotter le récipient. • Les faces intérieures et extérieures du récipient doivent être culottées à l'huile tel que décrit à la page 56.	• **Le wok est en acier et s'oxydera s'il n'est pas culotté (voir à la page 39 pour savoir davantage à ce sujet).**
Couvercle de wok/Aluminium 	• Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer puis sécher.	
Anneau de support du wok/Acier inoxydable 	• Laver après chaque usage à l'eau chaude savonneuse. • Rincer à l'eau chaude avec une éponge propre.	• La décoloration de l'acier inoxydable est due aux fortes températures et est normale.

Entretien à faire par vous-même

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standard (non ExtraLow®) peuvent être allumés manuellement. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur standard individuellement.

Si vous voulez utiliser la table de cuisson pendant une panne de courant, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF. Portez une allumette sur l'un des orifices du brûleur standard puis tournez le bouton de commande sur la position HI. Attendez que la flamme brûle tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.

Les deux brûleurs ExtraLow® de l'extrémité gauche ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Veillez à les mettre à OFF en cas de panne de courant car on ne pourra les rallumer avant que les boutons de commande aient été placés sur OFF puis rallumés. Il n'est pas possible d'utiliser la plaque de cuisson ni le wok pendant une panne d'électricité. Reportez-vous à la section Si vous détectez une odeur de gaz à l'intérieur de la page couverture.

PRODUCTION INTERMITTENTE OU CONSTANTE D'ÉTINCELLES PAR L'ALLUMEUR

La production intermittente ou constante d'étincelles au niveau des brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson peut être due à des facteurs qu'il est possible d'éviter. Éliminez ces facteurs tel qu'indiqué ci-dessous :

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	• Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base. • L'allumeur en céramique est mouillé ou sale. • Les orifices du brûleur sont bouchés. • Le bouton est resté sur la position **LITE**.	• Placer correctement le chapeau du brûleur. • Bien sécher ou nettoyer l'allumeur. • Nettoyer les orifices du chapeau du brûleur à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié. • Tourner le bouton du wok sur un réglage compris entre **HI** et **LO**.
Production constante d'étincelles	• La table de cuisson à une mauvaise mise à la terre. • L'alimentation électrique est mal polarisée.	• Appeler un électricien pour qu'il installe correctement la mise à la terre de la table de cuisson. Se reporter aux Instructions d'installation. • Se reporter aux Instructions d'installation pour une installation adéquate.

Avant d'appeler le service technique

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les points suivants :

- Y a-t-il une panne de courant dans le voisinage ?
- Les fusibles ont-ils sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?
- La table de cuisson est-elle débranchée ?

SI LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS

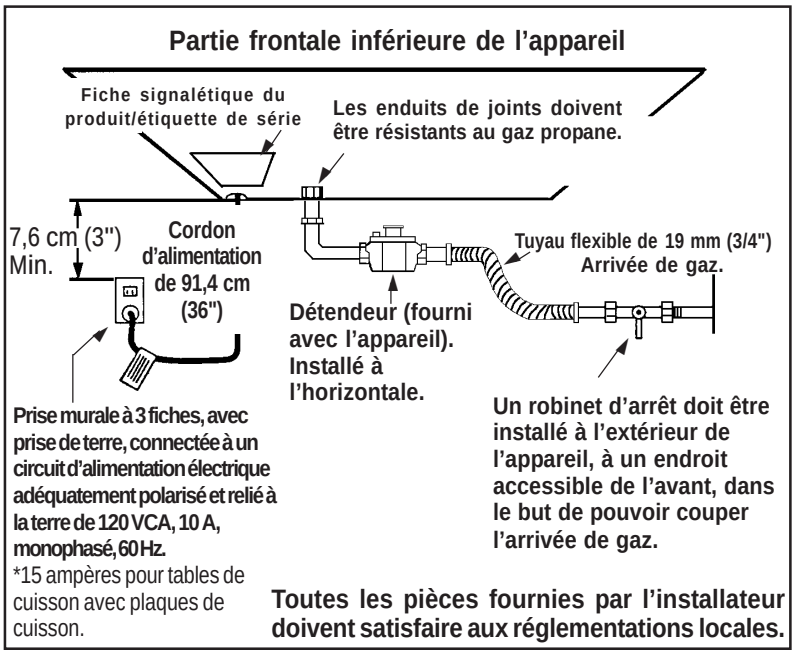
- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés dans leurs bases (brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson) ?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés ?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz ?
- Les orifices de la veilleuse du wok sont-ils bouchés?
- L'allumeur produit-il des étincelles (brûleurs de la table de cuisson et wok) ?
- Y a-t-il une flamme au niveau du brûleur de la veilleuse du wok ?

FICHE SIGNALÉTIQUE

Modèles avec table de cuisson :

La fiche signalétique contient le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson ou de votre wok. Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson ou du wok, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est exigée si on a besoin de communiquer avec le service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces appropriés sur cette page. Après l'installation, accéder à l'information est difficile.

Emplacement de la fiche signalétique du produit – modèle avec table de cuisson


Partie frontale inférieure de l'appareil
Fiche signalétique du produit/étiquette de série
Les enduits de joints doivent être résistants au gaz propane.
7,6 cm (3") Min.
Cordon d'alimentation de 91,4 cm (36")
Tuyau flexible de 19 mm (3/4") Arrivée de gaz.
Détendeur (fourni avec l'appareil). Installé à l'horizontale.
Prise murale à 3 fiches, avec prise de terre, connectée à un circuit d'alimentation électrique adéquatement polarisé et relié à la terre de 120 VCA, 10 A, monophasé, 60 Hz.
*15 ampères pour tables de cuisson avec plaques de cuisson.
Un robinet d'arrêt doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible de l'avant, dans le but de pouvoir couper l'arrivée de gaz.
Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent satisfaire aux réglementations locales.

MODÈLE AVEC WOK :

La fiche signalétique contient le numéro du modèle et le numéro de série de votre wok. Elle se trouve dans le bas de l'appareil.

SERVICE À LA CLIENTÈLE :

1 (800) 735-4328

Ou visitez notre site web :

www.thermador.com

Avant l'installation, remplir les informations ci-dessous.

_____

INFORMATIONS POUR LE SERVICE TECHNIQUE

_____
Modèle

_____
Numéro de série

_____
Date d'achat

_____
Nom du détaillant

_____
Numéro de téléphone du détaillant

_____
Nom du centre de service

_____
Numéro de téléphone du centre technique

Complétez également la carte d'enregistrement du produit incluse avec ce produit et postez-la à l'adresse indiquée.

Merci !

Garantie

Garantie d'un an

la présente garantie couvre la cuisinière pendant une période d'un an à partir de la date d'installation ou de la date d'occupation d'un domicile neuf non occupé au préalable. Conservez votre reçu daté ou une autre preuve de la date d'installation ou d'occupation des lieux.

Thermador® prend en charge :

Toute la main-d'oeuvre de réparation et de remplacement de pièces ayant des défauts matériaux ou de fabrication.

Le service doit être fourni par un centre de service agréé par l'usine durant les heures normales de travail.

Pour connaître l'adresse du centre de service le plus près de chez vous, composez le 1 (800) 735-4328.

THERMADOR® NE COUVRE PAS :

1. Les réparations effectuées par un centre non agréé. Les dommages ou les réparations suite à une réparation effectuée par un centre non agréé ou l'utilisation de pièces non homologuées.
2. Les visites du centre de service destinées à :
   - Vous montrer comment utiliser l'appareil.
   - Corriger l'installation. Vous êtes responsable du câblage électrique et du branchement des autres services.
   - Réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles du domicile.
3. Les dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un abus, une installation inadéquate ou une installation non conforme aux réglementations locales sur l'électricité ou les conduites ou un entreposage inadéquat de l'appareil.
4. Les réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
5. Les frais de main-d'œuvre pour des réparations pendant la période de garantie limitée.
6. Les frais de voyage et de déplacement encourus lorsque le produit est installé dans un lieu d'accès limité ou restreint (c'est-à-dire billets d'avion, dépenses de traversier, régions géographiques isolées).

La garantie s'applique aux appareils utilisés pour une application résidentielle : elle ne couvre pas une utilisation dans des installations commerciales.

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans 50 États américains, le District de Columbia et au Canada. Si l'appareil est revendu par l'acheteur d'origine au cours de la période de garantie, le nouveau propriétaire à bénéficier de la garantie jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie qui couvrait l'acheteur d'origine.

La garantie reste applicable en cas de déménagement. THERMADOR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ; il est donc possible que la limitation ci-dessus ne s'applique pas à vous. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits selon l'État ou la province où vous résidez.

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up-to-date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and phone: (775) 833-3600. Use code #8030.

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre plan de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant canadien.

Pour obtenir les dimensions d'installation très précises par télécopieur, veuillez nous contacter par télécopieur et par téléphone au (775) 833-3600. Utilisez le code nº 8030.

DESIGN CERTIFIED®

CERTIFIED®

C US

Thermador®

BSH Home Appliances Corp.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1 (800) 735-4328

ECO 5U00BG • 9000051330 Rev. A • © 2004 BSH Home Appliances Corp. • Litho U. S. A. 10/04